This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

Über dieses Buch

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

Nutzungsrichtlinien

Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

+ *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.

+ *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.

+ *Beibehaltung von Google-Markenelementen* Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.

+ *Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität* Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

Über Google Buchsuche

Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter `http://books.google.com` durchsuchen.

LANE MEDICAL LIBRARY STANFORD
2 45 0416 6487

Gemüse und Salate der Alten

Schuch, C. T.

RA
605
S38
1853
LANE
HIST

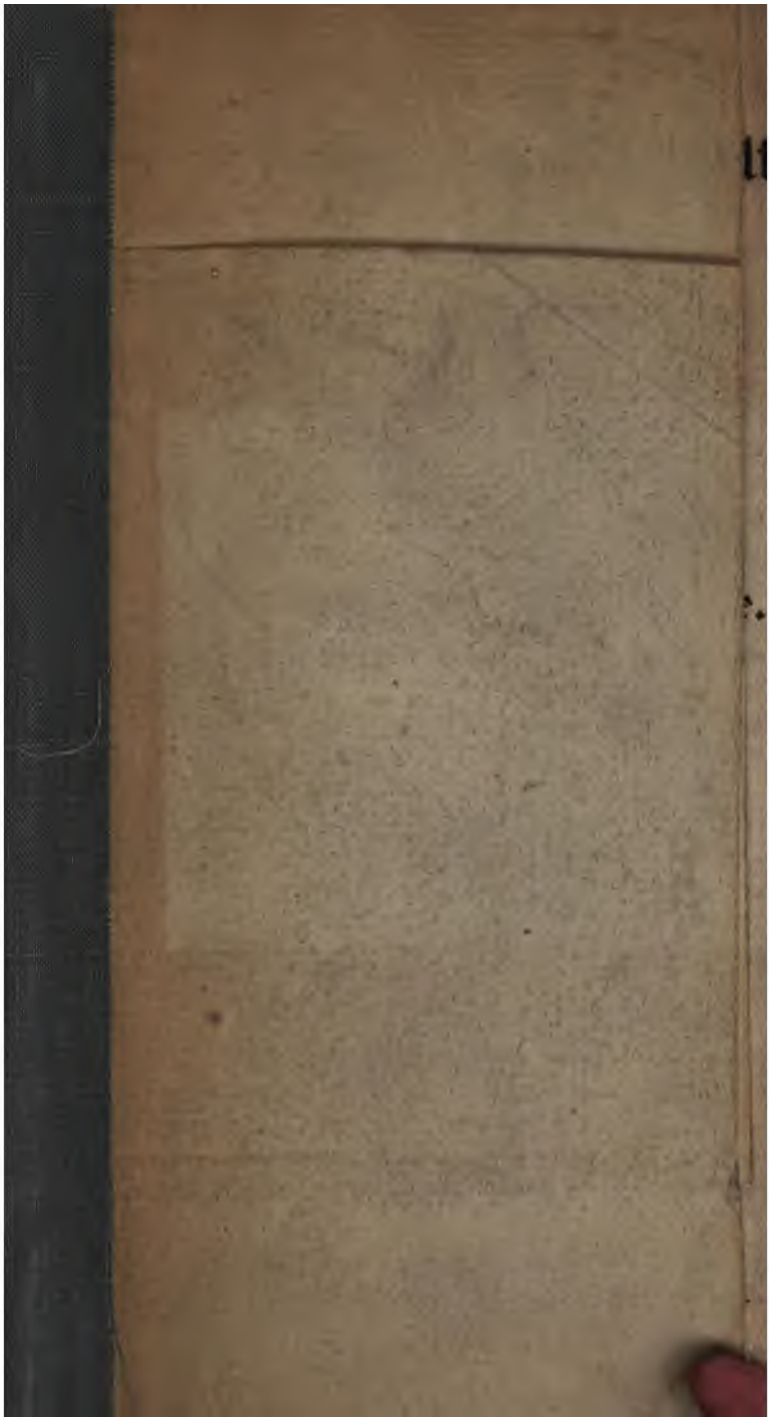
LANE

DICAL LIBRARY

Seidel Collection

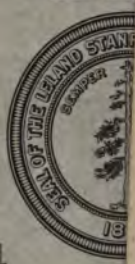
HISTORY OF MEDICINE AND NATURAL SCIENCES

AMERICAN BANK NOTE CO. LITHO.



LA

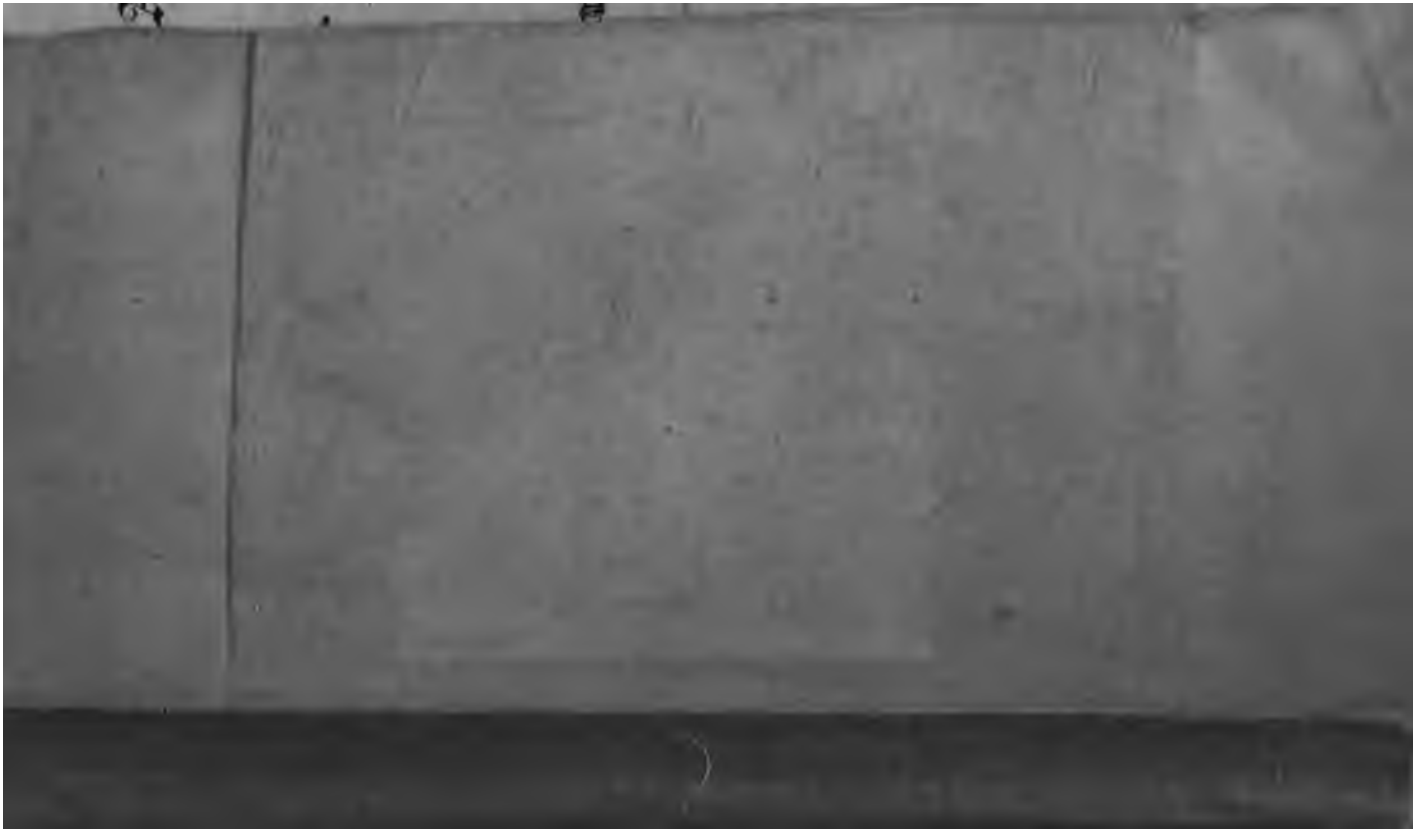
EDICAL



Seidel

HISTORY OF

AND NATURA



Gemüſe und Salate der Alten

in

geſunden und kranken Tagen.

Erſte Abtheilung.

Blattgemüſe und Salate.

Botaniſchphilologiſche Abhandlung

von

Chr. Theophil Schuch

Profeſſor am Gymnaſium zu Donaueſchingen.

1853.

Buchdruckerei von Wilhelm Mayer in Raſtatt.

LANE LIBRARY

38
863
1 Abt.

Abschnitt I.

Von Gemüsen der Alten überhaupt.*

Während Meister im Fache des Alterthums mit unendlicher Mühe Archäologie und in neuester Zeit wieder Privatalterthümer besonders, Sitten, Gebräuche, Lebensweise bis ins Kleinste hinab ins Reine zu bringen sich bemühen, will ich nach dem Beispiele des Kynikers Diogenes welcher, als die Korinthier das Vaterland zu vertheidigen vielen Lärm machten, sein Faß umher wälzte um bei so wichtiger Sache nicht unthätig da zu stehen und den Schein von Nichtbeschäftigung zu haben, auch einen Gang auf ein rauhes, zum großen Theile unbebautes, aber recht ergiebiges Feld machen und dort die Nahrungsmittel der alten Völker, zumal der Griechen und Römer, mit botanischantiquarischem Auge aufspüren, durch so viele Jahrhunderte bewährt erkannte Heilmittel einzelnen Gewächsen anreihen, aus den von Philologen und Medicinern wenig oder gar nicht gelesenen Schriften ein

* Das Alterthum lieferte auch solche Schriften. Athenäus 2, 53. 3, 5. führt ein Specialkochbuch περὶ λαχάνων von Euthydemus an und 9, 9. 11. von Eudemus, wenn es nicht derselbe Mann ist. In eines gewissen Sabinus Tiro liber cepuricon von Plinius 19 § 177. citirt mag Manches der Art gestanden und zu des Apicius drittem Buche cepuros de oleribus überschrieben den Stoff geliefert haben (Ueber andere vermuthliche Quellen desselben werden die Prolegomena der von Hofrath Wüstemann und mir bearbeiteten Ausgabe das Nöthige geben); noch spezieller war die dort § 87. genannte Schrift des Griechen Moschion „Ueber den Rettig."

62228

Verzeichniß von Pflanzen geben, welche nützliche und zugleich wohlfeile Nahrungs- und Geneſemittel abgeben können, weil es als längſt ausgemacht gilt daß viele Nahrungsſtoffe den Rang der beſten Arzneien behaupten, Gemüſe in rechtem Maaße und den Jahreszeiten angemeſſen genoſſen wahre Hausarzneien ſind, die gute Wirkung der pharmaceutiſchen Mittel erleichtern, die glückliche Cur beſchleunigen, auch oft allein Wunder thun, wegen gelinder Wirkung widerlichen Apothekerſpecereien als weniger natürlichen vorzuziehen ſind, ſagt doch einmal der berühmte Arzt der aſiatiſchen Griechen um 150 n. Chr. *μὴ διὰ τῶν φαρμακωδῶν, ἀλλὰ σελίνῳ καὶ μέλιτι καὶ οἴνοις οὐρητικοῖς κ. τ. λ.* (Galen. T. 6. p. 353. ed. Kühn.). Somit führe ich in Küche und werde als Gaſtrolog und Gaſtronom — wenn auch Gaſtron doch nicht Gaſtrophil — alle Gerichte aus dem Pflanzenreiche behandeln welche größtentheils in brei- oder musartigem Zuſtande aufgetragen werden, daher kurz Gemüſe heißen können, und als Salate.* In einer Reihe von kleinen Abhandlungen ſollen zur Sprache kommen I. Kopf-, Stengel- und Blattpflanzen, kürzer Blattgemüſe und Salate. II. Wurzel- und Knollengemüſe. III. Gemüſe aus Saamen von Hülſenfrüchten. IV. Gemüſe aus Obſt und eßbaren Früchten überhaupt. V. Gemüſe aus Fleiſchpflanzen, Schwämmen, Trüffeln u. dgl. nebſt „Gemüſe in diätetiſcher Hinſicht, ihre Kraft und Wirkung.“ Alſo nur *λαχανηρὰ* und *λάχανα τὰ πρὸς τὴν ἡμετέραν χρείαν* (Theophr. hist. plant. 7, 1, 1.) nicht alle Nahrungspflanzen, ſo daß Getreidepflanzen (*τὰ λεγόμενα σιτηρὰ* Dioscor. 2. praef. oder *τὸ σιτῶδες* Theophr. l. l.) ausgeſchloſſen bleiben, wie Gewürzpflanzen grün oder getrocknet Speiſen beigegeben, die nur dann aufge-

* Gemüſe iſt aus Mus abzuleiten und ſcheint urſprünglich Apfelbrei, aus Musäpfeln oder moſtreichem Obſte gewonnen, bezeichnet zu haben, weshalb man Gemüſe mit *μουστάκια* überſetzen könnte, obgleich man darunter mehr ein beliebtes Breigericht aus Süßäpfeln, Mehl und Honig verſteht, wovon demnächſt im Glossar. apician. in musteus das Nöthige. Wie Salat von einfacher Zubereitung mit Salz benannt iſt, ſo der Lateiner acetaria vom Eſſig, wovon nachher S. 13.

nommen ſind, wenn ſie in grünem Zuſtande auch als Speiſekräuter mit Hippokrates (de diaeta p. 685. ed. Kühn.), Galenus (de atten. vict. rat. c. 2.), Theophraſtus und Andern als Lachana anzuſehen ſind, wie Koriander, Dill, Pferdeppig, Dragun, Wintermairan, Polei, Saturei- und Thymianarten, und wenn ſie in größerem Maaße faden Gemüſen als weſentliche Zugabe dienen (Galen. facult. aliment. 2, 52 p. 638. K. vergl. die herrliche Stelle des Plaut. Pseud. 813. 814.); ferner mehrere Rohr- und Wurzelarten welche gekaut wurden, wie Zuckerrohr in Indien (Aelian. Var. Hist. 3, 39.), Wurzel der Papyrusſtaude (Diosc. I, 115), lange und fingersdicke Halm der ägyptiſchen Sumpfpflanze Sari (Theophr. 4, 8, 5. daraus Plin. 13 § 128. wo Herr Sillig aus einigen Handſchriften saripha geſchrieben) von Sprengel für cyperus fastigiatus Rottb., von Reynier (Landwirthſch. d. alt. Völk., von Damance bearbeitet, S. 16.) für eine Dotterblume ausgegeben, eben ſo das ägyptiſche *οὔεγγον*, oetum bei Theophr. I, 1, 7. und Plin. 21 § 88. nach Sprengel arachis hypogaea Lin., nach Billerbeck (Flor. class. p. 241) die oſtindiſche Yamswurzel. Mit aufgenommen ſind aber Pflanzen, welche ganz oder auch nur ihre Saamen und Früchte, ihre Wurzeln und jungen Schoſſe als erträgliche und im Falle der Noth aufgeſuchte Speiſen waren und am gewöhnlichſten mit Eſſig und Fiſchlake (garum), mit Beigabe von Oel wenn man ſie in Waſſer geſotten, oder auch roh und aus der Fauſt gegeſſen wurden (Gal. fac. al. 2, 39). Manche der aufzuzählenden Speiſepflanzen ſind nur durch Mode verdrängt, denn dieſe Tyrannin befiehlt allerdings dem Geſchmacke wie Geruche Gegenſtände unausſtehlich zu finden welche unſern Altvordern vorzüglich behagten. Süße Speiſen waren in ältern Zeiten überall ſo beliebt daß man faſt Güte und Wohlgeſchmack jeder Speiſe nach dem Süßigkeitsgrade beſtimmte und faſt ſollte man argwöhnen der Geſchmack an Süßigkeit ſtehe in verkehrtem Verhältniſſe feiner Cultur. So wird es wenigſtens erklärlich, warum uns manche Genüſſe widerlich ſüß ſind welche noch vor wenigen Jahrhunderten zu den angenehmſten Gerichten gehörten. Als in

alter Zeit der Genuß ſinnlicher Vergnügen noch nicht ſo ſehr durch religiöſe und politiſche Gründe regirt und gemäßigt war, wurden viele Gemüſe und andere Speiſen von Lehrern der Landwirthſchaft, Kochkunſt, von beliebteſten Dichtern und ehrbarſten Schriftſtellern wegen ſolcher Wirkung gelobt und empfohlen, welche jetzt außer den Schriften der Aerzte nicht einmal ohne Beleidigung der Leſer und ohne Vorwurf einer Unart genannt werden können. Beim Anfang dieſer Denkungsart ſcheute man ſich Pflanzen in Gärten und auf Tafeln zu dulden welche wegen unanſtändiger Kräfte allgemein bekannt waren, vergl. z. B. Colum. 10, 105—109. Virgil. moret. 85. Ovid. remed. am. 799. Jsidor. Orig. 17, 10, 21. Athen. 1, 8. 2, 64. über Rauke und Hyacinthzwiebeln. Mit der philologiſchen Abſicht aber aus reiner wiewol fern fließender Quelle* einen bedeutenden Theil älterer Botanik aufzuklären, die vegetabiliſche Nahrung Geſunder und Kranker, den diätetiſchen Theil der Heilkunde worin die Alten außerordentlich genau waren, zuſammen zu ſtellen und zu erläutern, möchte ich zugleich eine ökonomiſche verbinden, auf viele Pflanzen hinweiſen welche undenkliche Zeit hindurch wohlfeile und geſunde Speiſe hochgebildeter Völker lieferten, auf die Hippokratiker blickend welche die meiſten Heil-

---

* Die wichtigſten Schriftſteller für dieſes Fach ſind dieſe und nach angemerkter Ausgabe citirt: Scriptores rei rusticae von Schneider, Plinii naturalis historia von Sillig, Hippocrates von Foëſius, Genf 1657, wenn nicht K. d. i. Kühns Ausgabe dabei ſteht, Galenus von Kühn, Dioscorides von Sprengel, Theophrasti hist. plantarum von Wimmer und Ueberſetzung von Sprengel, Apicius nach eigener Recenſion (S. XIX Supplementband zu Neu. Jahrbüch. 2 Hft.). Weil dieſes Feld wenig bearbeitet iſt, kann der brauchbaren Hülfsmittel Anzahl nur unbedeutend ſein. Iſt von des Holländers Nonne Diaeteticon sive de arte cibaria lib. IV. Antverp. 1627. 8. und 1646. 4. worauf von Andern ſo vielfach verwieſen wird, auf ähnliche Werke der Eß- und Kochliteratur zu ſchließen, mögen ſie unverglichen bleiben. Ob dieſer Zweig der Alterthumswiſſenſchaft aus Zetterſtedt Diss. bot. de plantis escariis Romanorum. Lundae 1808. und Forſter De plantis esculentis. 1786. Etwas gewinne, hoffe ich ſpäter ausſprechen zu können, wo auch das hier Fehlende ſeine Stelle finden wird.

mittel von Pflanzen hernahmen und auf einen gewiſſen Neſtor welcher in ſeinem Ἀλεξίκακος für Landvolk heilende Gartenkräuter zuſammenſtellte (Geoponic. 12, 16.), aus neueſter Zeit auf des großen Botanikers C. Chr. Gmelin beherzigenswerthe Büchlein: „Nothhülfe gegen Mangel und Mißwachs oder Beſchreibung wildwachſender Pflanzen welche bei Mangel der angebauten als ergiebige und geſunde Nahrung für Menſchen und Thiere gebraucht werden können. Carlsruhe 1817. 8. Aehnliche Abſicht verfolgen einige Abhandlungen in „Goldminen in Deutſchland. Weimar 1852," namentlich „Ueberſicht und Culturanweiſung perennirender Pflanzen." Lief. 2. S. 52 flg. Viel mehr Pflanzen ſind eßbar als man glaubt und werden zum Schaden der Menſchheit überſehen.

Anm. Verzeichniß von einheimiſchen wildwachſenden Pflanzen deren Kraut als Gemüſe oder Salat und Wurzeln theils roh, theils gekocht gegeſſen werden, gegeſſen worden ſind, als eßbar empfohlen zu werden verdienen und im Falle der Noth wenigſtens recht brauchbare Speiſepflanzen abgeben können: Ackerdiſtel serratula arvensis Lin. Ackerkrumhals lycopsis arvensis. Gemeiner Ackerkohl lapsana communis. Ackerſalat oder Sonnenwirbel valeriana locusta. Aniskerbel scandix odorata. Aron oder Magenwurz arum maculatum. Bachbungen oder Brunnenkreſſe, Berg-, Quell-, Alpenſalat veronica beccabunga. Weißer Behen cucubalus behen. Beinwell symphytum officin. Blumenbinſe butomus umbellatus. Brenneſſel urtica dioica. Buchweizen polygonum tartaricum. Cichorie cichorium intybus. Eberwurz carlina acaulis. Erdmandel cyperus esculentus. Erdfeige oder Saubrod lathyrus tuberosus. Erdnuß bunium bulbocastanum. Eſelsdiſtel onopordon acanthium. Fetthenne sedum telephium und reflexum. Gänſediſtel oder Haſenkohl sonchus asper, laevis und alpinus. Gänſefuß oder Guter Heinrich chenopodium bonus Henricus, album und viride. Breitblättrige, rapunzelartige, gemeine, Halskrautglockenblume und Venusſpiegel campanula latifolia, rapunculoides, trachelium, cervicaria, speculum. Hederich oder Heidenrettig, Ackerkohl raphanus raphanistrum. Heidel-, Preußel- oder Stein- und Moosbeere. Hopfen humulus lupulus. Isländiſches Moos lichen islandicus. Käſepappel und Waldmalve malva rotundifolia und sil-

vestris. Klettendiſtel arctium lappa. Kohldiſtel cnicus oleraceus. Krähenfuß cochlearia coronopus. Krauſeddiſtel carduus crispus. Blauer Lattich lactuca perennis. Lungenkraut pulmonaria offic. Löwenzahn leontodon taraxacum. Mannaſchwaden von der Waſſerpflanze Mannagras festuca fluitans. Mannstreue eryngium campestre. Natterwurz polygonum bistorta. Orchisarten mehrere mit brauchbaren Wurzeln. Pfeilkraut sagittaria sagittifolia. Portulak portulaca oleracea. Queckengras triticum repens. Rapunzelarten campanula rapunculus, rapunculoides, persicifolia, phyteuma spicata. Rapunzelſellerie oenothera biennis. Wilde gelbe Rübe daucus carota. Sauerborn berberis vulgaris. Schlüſſelblume primula veris offic. Schmalzſternblume ranunculus ficaria. Schwämme und zwar: Pfifferling agaricus cantharellus; Reitzger ag. deliciosus; Kaiſerling ag. caesareus; Blätterſchwamm ag. procerus; Champignon ag. campestris; Mouſſeron ag. mouceron und pseudomouceron; Jungfernſchwamm ag. virgineus; Löcherſchw. boletus bovinus und aurantiacus und aereus; Schneepilz bol. ramosissimus; Stockmaurache helvella mitra; Morchel phallus esculentus; Trüffel lycoperdon tuber; Hirſchzunge hydnum imbricatum; Stachelſchw. h. repandum; Korallenſchw. clavaria coralloides und cinerea. Wilder Senf oder Ackerſenf und Schwarzer S. sinapis arvensis und nigra. Sumpfdiſtel carduus palustris. Waſſermerk sium angustifolium. Waſſernuß trapa natans. Wollendiſtel carduus eriophorus. Wieſenbocksbart oder Haberwurz tragopogon pratensis. Weidenröslein epilobium angustifolium. Wieſenkreſſe cardamine pratensis und amara. Zuckerwurzel sium sisarum.

Kralter Anbau der Gemüſepflanzen und Koſt der Alten, *λαχανοφαγία.*

Nach altteſtamentlichen Nachrichten lebten die erſten Menſchen aus dem Pflanzenreiche, denn ihnen ſollte alles Kraut ſo ſich beſaamet und alle Bäume ſo Frucht tragen und eigenen Saamen bei ſich haben zur Speiſe dienen, 1 Mos. 1, 29. und erſt nach Noach wurde Fleiſch wie Pflanzen des Gartens zur Nahrung gewährt, 1 Mos. 9, 3; Gurken, Melonen, Lauch, Zwiebeln, Knoblauch als Speiſe genannt 4 Mos. 11, 5. Gemüſegärten nahe am Hauſe 3 Reg. 21, 2. Gärten überhaupt und ihre Früchten Jerem. 29, 5. 28; und aus Homer. Od. 7, 127. Il. 11,

630. hat man längſther geſchloſſen (Athen. 1, 45) es ſeien auch Heroen Gemüſe vorgeſetzt worden und Homerus habe nur ihrer nicht gedacht, weil es gegen Anſtand und Würde geweſen ſolche Helden in Küchen auftreten zu laſſen. Anbauen ſolcher Pflanzen erfolgte natürlich erſt mit der Wahl feſter Wohnungen und regelmäßigen Lebensunterhalts durch Acker- und Gartenbau, Ziehen des Weinſtocks, Oelbaums, Obſtbaums überhaupt und dies ſicherlich zuerſt im Morgenlande. (Rumohr Geiſt der Kochkunſt S. 89.) Nicht ſei Rede der Gärten Jehovas, nicht der Semiramis hängenden, nicht des Alkinous, Laertes, Kyrus, nur erwähnt daß Herakles in der Eigenſchaft eines Abwehrers der Uebel und Spenders der Geſundheit unter den erſten Förderern der Gartenkunſt genannt wird und deshalb auch Gärten bei Tempeln des Aesculapius angelegt worden (Sprengel Geſch. d. Medicin 1. S. 178. 200. Dierbach Mythol. Flora § 71.). Wie römiſchen Landleuten ſchöner alter Zeit ein Garten zweite Speckſeite war (Cicer. Cat. 16, 56), armen gemeinen Leuten Ackersſtelle vertrat und daraus Lebensmittel und Marktwaaren zu nehmen waren (Plin. 19 § 51. quotidiani victus sumtus zu erleichtern nach Colum. 11, 3, 1): ſo lebten ganze Stämme hauptſächlich von Gemüſen, wie Aegyptier (Plin. 21 § 86. über Verehrung des Lauchs und der Zwiebel Obbar. ad Horat. ep. 1, 12, 21), Syrier (Plin. 20 § 33), Böotier (Dicaearch. ed. Fuhr. p. 143. wornach ſie unter allen griechiſchen Städten die meiſten Gärten hatten), Athenienſer, die genügſamen, wenigeſſende (Eubul. ap. Athen. 10, 11. Anekdote bei Herodot. 7, 102. coll. Athen. 4, 30. in.), daher von Antiphanes bei Athen. 4, 6. φυλλοτρῶγες und μικροτράπεζοι genannt, wogegen Thebaner und Theſſalier als ſtarke Eſſer gegolten (Athen. 10, 11. 12) und ſo lebten Philoſophen und Gelehrten, wie Diogenes (Diog. Laert. 6, 58), Grammatiker Telephus (Galen. T. 6. p. 334), namentlich Pythagoräer von Vegetabilien. S. L. Baje De legibus cibariis et vestiariis Pythagorae earumque causis. Jenae 1711. 4. Bauern zogen ſich in Gärten (rusticus hortus bei Plin. ep. 2, 17) wie Stadtgärtner (κηπουρός, λαχανεύς, olitor,

auch viridarius) in Haus- und Fenſtergärten* ihr Grünes, Grünzeug *χλόη, βοτάνια* bei Athen. 2, 77. 7, 41. vers. 7. 7, 84. *ἡδύσματα χλωρὰ* bei Alexis ib. 7, 130. fin. *λάχανα* ap. Oribas. Coll. Med. ex Athen. 1, 9. p. 8. Epigr. Jensian. 139. (wo unrichtig *λάγανον*), viridia der Römer wie Colum. 12, 8, 1. Apic. mit und ohne condimenta. Vergl. Athen. 4, 69. ferner ihr Blattgemüſe holus** und andere Kochkräuter, *ἥμερα, κηπευόμενα*, Theophr. 7, 1, 1. und trug dieſe Waare in der Stadt feil, (*ἀποκηρύττειν* z. B. Plutarch. apoph. lac. 62.) oder auf den Gemüſemarkt, *λαχανοπωλεῖον*, forum olitorium (Liv. 21, 62, 2. 34, 53, 3) in die Verkaufsplätze von den Waaren benannt z. B. *εἰς τοὖψον, εἰς τὰ σκόροδα, εἰς τὰ κρόμμυα* bei Polluc. 9, 47. Aristoph. Lys. 555. Landleute, zumal Weibsperſonen (Petron. 6. Athen. 13, 22) ſuchten auch Feldkräuter oder wildwachſende und ſogenannte Ackerpflanzen für ſich und Städter. Was Galenus (fac. alim. 2, 39. T. 6. p. 622) von ſeinen Aſiaten bemerkt iſt auch auf Andere anzuwenden: „Nicht nur Saamen und Früchte der Pflanzen eſſen wir ſondern auch ſie ſelbſt oft ganz, oft nur die Wurzeln oder Ranken oder junge Triebe nach jedesmaliger Noth; unſre Landleute wenigſtens gewohnt die Stengel und Blätter weißer Rüben wegzuwerfen eſſen manchmal auch dieſe aus Mangel beſſerer Speiſen, ſo auch der Rettige und in unſerer Sprache ſogenannten Rapen, es iſt aber dieſe Pflanze, möchte man ſagen, ein wilder Rettig;*** auch

---

* Man pflanzte das Nöthigſte *ἐν περικήποις* Diog. Laert. 9, 36. Schol. Aristoph. Vesp. 480. an den Fenſtern, daher rus in fenestris bei Plin. 19 § 59. Martial. 11, 18, 2. auch auf den Häuſern Tibull. 2, 3, 15. mit Ausleg. und zu Horat. od. 3, 10, 5. in Töpfen Diosc. 4, 88. S. Klotzii Opusc. 1766. p. 179 seqq. Zeitschr. f. d. Alterthumsw. 1837. p. 393.

** Dieſes holus oder olus ſteht weil Kohl gewöhnlichſtes Kochkraut war gern für *κράμβη*, brassica z. B. Plin. 27 § 30. 26 § 164. namentlich bei Dichtern und dagegen brassica ſtatt holus. S. alte Ausl. zu Varr. R. R. 1, 5 fin.

*** Wie unzählige Pflanzen iſt auch dieſe im Lexikon noch unbeſtimmt. Dem Namen *ῥαπία* lautet *ῥαπίον* bei Diosc. 3, 100. ähnlich, wo er einer

Dragun, Merk, Pferdeppig, Fenchel, Kerbel, Cichorie, Knorpelſalat, Mohrrübe (franzöſiſche, daucus gingidium L.), Möhre und der meiſten Bäume und Geſträuche junge Schoſſe kochen ſich Menſchen oft von Hunger gezwungen, Einige auch ohne Hunger, Andere der Palme Gipfel Palmhirn (Palmkohl) genannt. Was ſoll ich noch von zarten Dornen ſprechen? denn auch dieſe ſind ohne Hunger aus Eſſig und Fiſchlake gegeſſen erträgliche Speiſe, Andere fügen auch Oel bei, zumal wenn ſie in Waſſer geſotten worden, man braucht ſie nämlich gewöhnlich roh, manchmal geſotten. Dornige Pflanzen nenne ich Bunte Diſtel, Wolligen Safflor, Mannstreu, Safflor, Atragis,* ſogenannten Weißdorn, Maſtixdiſtel, deren einige unſere Bauern in Eſſig oder Salzlake legen und aufheben wie Rüben, Zwiebeln, Sommerlauch, Dragun u. dgl.; dieſer Art ſind auch *κιβώρια* und *κολοκάσια* und ſogenanntes *ἄβατον*. Abgeſehen von geringer Nahrung geben alle dieſe dem Körper ſchlechte Säfte, einige machen auch ſchlechten Magen, ausgenommen die friſch aufſchießende Diſtelpflanze; welche man aber in Salzlake oder Eſſig legt und fürs ganze Jahr aufhebt bekommen von der Zubereitung bei mäßigem Genuſſe etwas Appetiterregendes, wie Triebe von Müllen, Terbenthinpiſtazie. Dieſe zählt man alſo unter wildwachſende Gewächſe.“** Wilde Frühlingskräuter, mit ſchmälern und rauhern

---

der ſynonymiſchen von *λεοντοπέταλον* iſt und wol als aſiatiſche aus der Familie Fumariaceen zu deuten, deren manche offizinelle Knollen tragen, unſerer großen Hohlwurz, corydalis bulbosa Pers. ähnlich, wenn nicht dieſelbe Pflanze; Andere rathen auf leontice leontopetalon L.

* Die Diſtelpflanze *ἀτραγίς*, noch nicht wie *ἄβατον* ins Lexikon aufgenommen, will Niemand kennen. Ueber die andern S. zu Diſtelpflanzen, über *κιβώρια* und *κολοκάσια* Abſchn. II.

** Hier nennt ſie Galenus *ἄγρια φυτὰ* wie das Kapitel vorher mit der Bemerkung „man pflege ſo die auf dem Felde ohne Pflege des Landmanns wachſende Pflanzen zu nennen,“ de bono et malo succ. 8. T. 6. p. 794. *ἄγρια λάχανα*, Theophraſtus 7, 1, 6. *ἀγρωσταὶ*, Polioch. ap. Athen. 2, 56. *λάχανα τῶν αὐτοχθόνων*, 9, 8. *ἀκήπευτα*, Plaut. Capt. 1, 2, 86. terrestris coena, Flav. Vop. in Tacit. 11. agrestia, Apic. 3, 16. 18.

Blättern, zogen Aerzte (Hippocrat. 1 p. 688. K. Theophr. 1, 6. Galen. T. 8. p. 107. P. Aeginet. 7, 3. Aetius in χράμβη) den gepflanzten vor, weil ſie ſchärfere und ſtärkere Säfte hätten und deshalb wolſchmeckender und wirkſamer wären, wozu auch Magerkeit und Trockenheit des Feldes beitrug (Hor. sern. 2, 4, 15.), denn zu maſte Gemüſepflanzen liebte man nicht und es galt als allgemeiner Satz, ſie müßten oft hungern, was erfahrne Gärtner recht gut zu machen verſtänden, ſagt Theophraſtus 7, 5, 2. Dieſer Kräutermann handelt 7, 6 und 7. περὶ τῶν ἀγρίων καὶ τῶν καλουμένων ἀρουραίων, darüber auch Plinius 21, sect. 50 flg. und ſagt § 86. „in Italien kenne man wenig, tamnum Schmeerwurz, ruscum Mäuſedorn, batin marinam Seefenchel, batin hortensiam von Andern galliſcher Spargel genannt, pastinacam pratensem, lupum salictarium Hopfen und zwar eher als Gaumenkitzel denn als Speiſe;“ zählt auf Pollux 1, 241. kürzer der Arzt Diokles bei Athen. 2, 57 fin. nämlich τευτλα Mangold, μαλάχη Malve, λάπαθον Ampfer, ἀκαλήφη Neſſel, ἀνδράφαξυς Melde, βολβοὶ bulbi Muskhyacinthen, ὕδνα Trüffeln, μύκαι Schwämme; andere Aufzählung 2, 79. p. 264 Schw. in ſkoptiſchem Gedichte Anthol. Palat. 11, 413; am kürzeſten faßt ſie Plato, de rep. 2, 13. zuſammen βολβοὺς καὶ λάχανα οἷα δὴ ἐν ἀγροῖς ἑψήματα und kurz vorher φύλλα καθαρὰ, denn damit bezeichnet man auch das Grünzeug wie mit φυλλεῖον, τὰ ἀπολεπίσματα τῶν λαχάνων (Aristoph. Plut. 544. Ach. 449. geputztes Gemüſe bei Apic. 3, 15. purgamenta)

herbae rusticae, agri lactucae. In Bezug aufs Abſieden ἄγρια ἑφθὰ oder ἑψήματα, dagegen als Salat und aus der Fauſt zu eſſende ὠμά, Athen. 2, 57. 78. Plutarch. Qu. symp. 8, 9, 3. Galen. T. 2. p. 39. 40. 55. Die Cornelkirſche nennt in ſelbem Gegenſatze Dioskorides 1, 172. σύντριμμενον καὶ εἰς ἕψημα καὶ εἰς βρῶσιν. Fein verhackte oder gewiegte Kochkräuter heißen ἰσχνὰ, λεπτὰ, κνησταὶ von κνῶ d. i. κόπτω, alſo ſ. v. a. σύγκοπτα (das Meſſer dazu κνῆστις oder κνῆστρον), oder κνισταὶ (von κνίζω, κατακνίζω, daher bei Ath. 9, 19. τὰ ἐκ σαρκῶν εἰς λεπτὰ κατακνιζόμενα) bei Ath. 9, 15. Vergl. Poll. 6, 62. Eustath. ad Hom. Il. 11, 639. p. 819 extr. den Etymologen im Hom. Gloſſar. § 190. 191.

und φυλλὰς iſt Kräutergericht (Diphil. ap. Ath. 4, 11. ἡ φυλλὰς ἡ δριμεῖα περιοισθήσεται, Heſychius erklärt es mit ὑπότριμμα τι ἐκ λαχάνων σκευαζόμενον und Suidas mit χλωρὸν ὑπότριμμα, daſſelbe iſt φυλλίς bei Ath. 2, 73. 3, 91.). Viele Pflanzen wurden roh und kalt, nur aus Oel und Eſſig und wie wir ſagen „aus der Fauſt," die Lateiner a manu (Apic. 3, 16. 12.), gegeſſen, welche Gemüſe acetaria, τρώξιμα bei ſpätern Griechen (Salmas. Exercit. Plin. p. 898.) und μαιούλια oder μαρούλια (Ausl. ad Geopon. 12, 1, 2. Fraas in Flor. class. p. 199 — 201. vergl. Kreſſe) wie noch heute in Griechenland und bei uns Salate heißen. Ohne Feuer hergerichtete Speiſe, ἄπυρος τροφὴ, ἄπυρα σιτία, Soldaten auch und Matroſen mit auf Feldzüge gegeben (Plutarch. T. 7. p. 375. und ἀπύροις χρῆσθαι διαίταις καὶ τροφαῖς T. 9 p. 764 Rk.) umfaßte aber auch Obſt und Honig und ſtand bei Vielen in hohem Werthe, bei Sertorius (Plutarch. 12 fin.), Zeno und Pythagoras (Diog. Laert. 7, 26. 8, 13) welcher ſeines ungekünſtelten Tiſches wegen oft im Gegenſatze zu ſchwelgeriſchen Fleiſcheſſern und der Luxuswelt überhaupt auftritt welche einfache Nahrung aus dem Pflanzenreiche verſchmähet und Pflanzenkoſt nur in unnatürlichen Zuſammenſetzungen, dergleichen die meiſten bei Apicius, duldet. Sehr bezeichnend iſt Antiphanes Stelle Athen. 2, 56. beſonders dieſer Ausſpruch: οὐδεὶς κρέως παρόντος ἐσθίει θύμον οὐδ' οἱ δοκοῦντες πυθαγορίζειν. S. Thymian. Daß endlich ſich nur noch Genügſame und Arme an Pflanzenkoſt gehalten iſt leicht zu erweiſen (Ausl. zu Hor. sat. 2, 1, 74.). Wegen Genuſſes roher Gewächſe, namentlich auch Wurzeln heißen die erſten Chriſten öfters ὠμοφάγοι, die alſo nicht ihre Gemüſe mit Jungfernöl und andern Ingredienzien in Pfannen zubereiteten, woher ἐν τηγάνῳ, τηγανιστὸς, in patina, patinarius „in der Sauce" bedeutet (Glossar. apic.) und nicht patella uncta vivebant (Pers. 4, 17. unctiore mensa, Mart. 5, 44, 7. uncta satis pingui ponentur oluscula lardo, Horat. serm. 2, 6, 64. unctum ponere, A. P. 422. unguere caules, serm. 2, 3, 125. coll. 2, 2, 60) ſondern sine uncto vivebant (Pers. 6, 16.) jedenfalls ohne Huhn

oder Wurſt, welche man auf das Gemüſe zu legen pflegte (Athen. 9, 15, in. Mart. 5, 78, 9. pultem niveam premens botellus. vergl. unten das Spargelgericht).

Einmachen und Aufbewahren.

Im Innern des Hausraums, unter der Penaten Schutz, (meine Röm. Privatalterth. § 302. Hermann Gottesdienſtl. Alterth. d. Griech. § 15, 2 flg.) hatte jede geordnete Haushaltung nährenden Vorrath zum Verzehren und Erhalten der Familie beſtimmt, penus genannt: außer Obſt, aufgehängten Zwiebeln und Speckſeiten, eingemachten Fiſch- und Fleiſchſpeiſen überhaupt das für Wintergebrauch mit Salz beſonders, ἁλμαία, muria,* eingemachte Obſt, namentlich Oliven und Trauben, aber auch Pflanzwerk in eigens dazu beſtimmten Gefäßen, ἅλμια, ἁλμᾶτα, salgama, (Col. 10, 117. 12, 4, 4); dies Geſchäft, ἅλμευσις, salitura, salire, war beſondern Perſonen anvertraut, ἁλμευτὴς bei Diosc. 1, 27. salgamarius.** Auf dieſe Speiſekammer verwieſen kluge Aerzte und daher wie aus der Küche ſeine Geneſemittel holen zu dürfen brachte mehr Dank als räthſelhaftes Recept der Apotheke, namentlich galt in Salzlake Eingemachtes für beſſer und nicht erhitzend (Hippocr. de diaeta T. 1 p. 694. K.). Einzuheimſende Gemüſekräuter und Pflanzen mit eßbaren Wurzeln (wovon Abſchn. II) durften nicht ganz reif ſein, Apic. 1, 23. was ſie erſt durchs Ablagern, requiescere, woher ſie requieta heißen 3, 2. und 4, 5 (daher ſ. v. a. matura 3, 10. 4, 2. mürb und milde, ταχερά, Geopon. 12, 29, 10. mediciniſcher Grund bei Galen. fac. alim. 2, 2) und

---

* In dieſem Stoffe wurden auch die Fiſche aufbewahrt und daraus gegeſſen, was mehrere Stellen lehren bei Nonnii Diaetet. 3, 15.

** So hieß auch ein Buch eines römiſchen Oekonomen C. Matius über dieſen Gegenſtand, Col. 12, 46, 1. coll. 12, 49. 10, 117. und ſpäter der Händler. S. Dufresn. Glossar. med. lat. T. 6. p. 38. nicht zu verwechſeln mit salsamentarius.

durchs Einmachen werden ſollten. Dies Einlegen, Ordnen, Salzen und Würzen heißt componere und die eingemachten Stoffe composita bei Apic. 1, 24. 25.* wol auch sternere, vergl. stratura bei Col. 12, 50, 5. Pallad. 11, 22. Das Erſte iſt die Salzlake kennen zu lernen worin Obſt, Gemüſe, manche Gewürz- und Arzneipflanzen (Diosc. 3, 45. 4, 155. 165. 166. de facile parab. 1, 116) aufbewahrt wurden ſie friſch und grün zu erhalten, in welchem Zuſtande ſie auch ſo heißen, trockenen und dürren entgegen geſetzt. Ein Gefäß mit ganz weiter Oeffnung, λουτὴρ bei Diosc. 1, 54. 62. u. A. labrum, alveus, orca u. ſ. w. an ſonnigen Ort geſtellt wird mit Regen- oder auch Brunnenwaſſer gefüllt und ein Korb mit weißem Salze einige Tage zum Vergehenlaſſen eingehängt; iſt es vergangen, wird anderes nachgeſchüttet bis es nicht mehr vergeht. Dieſe ſteife Lake, muria dura, matura, asperrima bei Celſus, salsissima bei Scribon. Larg. 185. ἅλμη σταχτὴ oder σταχτικὴ, ἄχρατον (hier ohngefähr ſ. v. a. ἰσχυρὸν, daher auch ſ. v. a. merum. S. Foesii Oeconom. Hippocr. p. m. 21. b.) wird in verpichtes Gefäß gethan, zugedeckt und an die Sonne geſtellt und über Einmachſtoffe geſchüttet (Colum. 12, 6. Cat. 7, 4. 5. Cornar. ad Galen. Compos. med. sec. loca p. 411. Rhod. ad Scribon. Compos. 185.** Columella fährt Kap. 7. ohngefähr ſo fort: Um die Frühlings-Tagundnachtgleiche legt man zu künftigem Gebrauche ſeine Kräuter ein: Kohlſproſſen und Stengel, Kappern, Eppigſtengel, Raute, Schwarzkohl mit ſeinem Stengel ehe die Blume aufbricht, Steckenkraut mit Stengel wann die Blütenknoſpen der Dolden noch unentwickelt ſind, eben ſo wilder oder gebauter Paſtinak, von

* Aus dieſem ächten Worte der Küchenſprache, wie ſo vieles Andere auf deutſche Jünger übergegangen, haben unſre Bauern Compoſt (wie Poſt von positi näml. equi), Compeſt, Koppes, Kappes, Kappeskraut und ſogar Gumpiſtäpfel, Cumpiſtbirnen gemacht. Vergl. Sauerkraut.

** So concentrirter Salzſtoff ſtatt Waſſer zum Weine gemiſcht mußte bei luſtigen Gelagen zur Strafe von ſolchen getrunken werden, welche das aufgegebene Räthſel nicht löſen konnten und zwar auf einen Zug das ganze Glas, ſtatt eines Leckerbiſſens für die Löſung. S. Ath. 10, 88. Poll. 6, 107.

Zaunrübe, Spargel, Mäuſedorn, Schmeerwurz nur der junge Stengeltrieb, Hauslauch, Polei, Feldpolei, grauer Senf, Bazille, Krähenfuß d. h. die zarten Stengel werden in ein Gemiſch von 2 Theilen Eſſig und 1 Theile Salzlake, ὀξάλμη, aufbewahrt d. h. Zaunrübe, Mäuſedorn, Schmeerwurz, Spargel, grauer Senf, Paſtinak, Feldpolei, Bazille nach Gattungen in Wannen oder Becken gelegt, mit Salz beſtreut und 2 Tage in Schatten geſtellt bis ſie ſo viele Brühe haben daß ſie in ihr durchgezogen und gleichſam gewaſchen werden können; reicht dieſe nicht hin, wird Lake drüber gegoſſen; dann durch aufgelegtes Gewicht ausgepreßt und klaſſenweiſe in ein Gefäß gelegt und obige Miſchung von Eſſig und Salz eingegoſſen, dann ein tüchtiges Bündel trockner Fenchel drauf gelegt daß er die Kräuter niederdrücke und die Brühe bis an den Rand gehe. Eingeheimſete Schwarzkohl, Steckenkraut, Fenchel werden unter dem Dache ausgebreitet bis ſie welken, dann alle Blätter und Rinde der Stengel abgeſtreift; ſind letzte über daumensdick, verſchneidet man ſie mit einem Rohrmeſſer* in zwei Theile, auch die Blumen kann man vertheilen und einlegen; dann wird obige Lake aufgegoſſen und werden einige Laſerwürzelchen zugegeben und Fenchel wie oben drauf gelegt. Kohlſproſſe und Kohlſtengel, Kappern, Krähenfuß, Raute, Saturei, Thymbra, Polei, Hauslauch werden mehrere Tage an der Sonne getrocknet bis ſie welken und auf obige Art eingelegt. Bei Rauten laſſen Einige Eſſig weg und waſchen mit Waſſer oder auch Wein ab und

---

* Die Halme von arundo donax L. welches zahme Rohr wir gewöhnlich über Spanien beziehen und daher benennen wurden zu cultelli arundinei geſchärft um Gegenſtände zu ſchneiden, welche durch Eiſen ſchwarz und unappetitlich würden. Plin. 32 § 121. polypum secari harundine, ferro infici vitiumque trahere natura dissidente; ſo eine Leber bei Apic. 7, 3. ficatum praecidere ad cannam; Gurken bei Plin. 20 § 3. beſonders Oliven und Obſt überhaupt bei Col. 12, 14. 12, 49, 3. 12, 50, 5. Florentin. in Geopon. 9, 28, 1. coll. 12, 29, 3. 8, 27, 1. Zu gleichem Zwecke cultelli ossei bei Plin. 12 § 115. 25 § 117. Col. 12, 47, 4. Bauern nehmen noch heute Holzmeſſer zum Ranenſchneiden, Herren ſilberne beim Obſteſſen.

gießen Oel drauf. Dieſe Art kann auch auf grünen Saturei und grüne Thymbra angewendet werden. Und Kap. 9. wird das Einmachen des Lactuks, der Endivie, der jungen Schoſſe des Thymians, Satureis, Wintermairans, Meerrettigs im Frühjahre ſo gelehrt: Die Lactukſtengel werden bis zu zarten Blättern hin gereinigt, einen Tag und eine Nacht in Salzlake gelegt, dann herausgewaſchen, zum Trocknen auf Flechten ausgebreitet, trockner Dill und Fenchel, etwas Raute und zerſchnittener Lauch drunter geworfen (bei Diosc. 2, 176. Plutarch. T. X. p. 475 Rk. des Wohlgeruchs wegen getrockneter Saamen des Schneckenklees) dann in Büſchel gebunden und ſo eingelegt daß grüne Faſeolen, die auch vorher einen Tag und eine Nacht in der Lake gelegen und getrocknet worden, dazwiſchen zu liegen kommen; nun wird Eſſigſalzlake drüber gegoſſen und mit einem Bunde Fenchel ſo beſchwert daß die Brühe drüber geht und fehlt es an ſolcher, wird neue drüber gegoſſen; mit friſchem Brunnenwaſſer werden die Gefäße von Außen abgekühlt. Kap. 13 § 2. wird Spätkohl und Bazille ſorgfältig gereinigt, im Schatten ausgebreitet, am vierten Tage Salz auf den Boden des Gefäßes geſtreut und jedes Stück getrennt eingelegt, Eſſig drüber gegoſſen und wieder Salz drauf geworfen. Bei Galenus fac. alim. 2, 57. (ähnlich in der oben überſetzten Stelle 2, 39) werden um fürs ganze Jahr brauchbar zu ſein Fenchel, Dragun, Piſtaziennüſſe, Zwiebel, Rüben u. dgl. wovon ſpäter, bald in Eſſig und Salzlake zugleich, bald in Eſſig allein eingelegt; Carden in Honigeſſig mit Laſer- und Kümmelwurz bei Plin. 19 § 153. ſeit der Kaiſerzeit ohngefähr Stengel oder Blätter des Lactuks in Krügen mit Honigeſſig 19 § 128. 129. und längſther die Stiele ſo abgeſchnitten daß ſie wieder ausſchlugen und ſchmackhaftere Triebe nacherzeugten, welche man wie friſch kochen konnte Theophr. 7, 2, 4. und daraus Athen. 2. 79. Plin. 19 § 129. coll. 122. Andres was man ſchon hier ſuchen könnte werden die folgenden Abhandlungen liefern. Hier nur noch eine beſondere Art des Aufbewahrens. Lauch band man mit Faden, Binſen, Seilen (Col. 12, 36. 32. 12, 19, 4) in Büſchel, welche dann ganz und allein abgeſotten oder in andere

Gemüſe geſteckt wurden um ſie nach Belieben vor dem Anrichten wegzunehmen, was manche Stelle des Apicius lehrt z. B. 4, 4 u. 4, 2. ſo behandelte man auch Schwarzkohl 3, 12. und beſonders leicht zerbrechliche Gewürzkräuter (Diosc. 1, 1. 4, 190) wie celtiſche Narde, Malabathrum, Mandragorarinde, Heliotrop (1, 11. 4, 76. 190), Raute (Plin. 19 § 157. 20 § 136), Minze, Majoran, Wermuth, Hyſſop, Polei, Koriander, Dill (Col. 12, 8, 1) und hob ſie nach dem Trocknen ſo auf (Plin. 19 § 157. 160. 12, 48 amomi uva — carpitur cum radice, manipulatim leniter compenitur protinus fragile). Solche Bündel heißt Alexis bei Athen. 14, 67. *δέσμας*, Nikander ib. 9, 14. *σίρας* oder *σείρας πλακείους*, Hippokrates in Veterin. p. 879. *δέσμας ποῶν χειροπληθεῖς*, *δεμάτιον χειροπληθὲς*, Plinius 14, § 105. 20, 120. 26, 54. und ſonſt manipulum, 19, 16. fasciculos manuales, weil ſie eine Handvoll abgaben, quantum manus capit 25, 41. 26, 75. fasciculum manus plenae 26, 120. manus plenae mensuram 20, 240. arentis rosae quantum manus una prehendit bei Ovid. medic. fac. 93. was mehr iſt als quod duo digiti comprehendunt bei Plin. 26, 119. 20, 242. und trium digitorum captus 24, 79. quantum tres digiti apprehenderint 20, 10. mensura ternum digitorum 20, 194. *ὅσον τοῖς τρισὶ δακτύλοις λεῖον ληφθὲν* bei Diosc. 4, 150. tribus digitis apprensum semen aneti bei Seren. Samon. de medec. 913. Jene Büſchel hießen von ihrer Geſtalt auch Beſen, scopae bei Plin. 22 § 46. 20, 242. 14, 109. und scopae manuales 24, 131.

Abſchnitt II.

Aufzählung der einzelnen Kräuter für Blattgemüſe und Salate.

Ampfer, Sauerampfer dient bei Uns als Würze zu mancherlei Saucen, dann allein oder mit andern ähnlichen Kräutern vermiſcht zu Gemüſe und iſt beſſer als Spinat; Gartenampfer

wird zu dem Zwecke angebaut und Engliſcher Spinat genannt, rumex patientia L. weil er als Nothbehelf in einer Zeit diene wo es nicht viele Gemüſe hat, auch der ſchildförmige oder franzöſiſche, rumex scutatus; daß die Blätter von einigen andern Sorten roh gegeſſen werden iſt bekannt. Die Griechen und ſo die jetzigen nennen die Pflanze von ihrer gegen Verhärtung und Verſtopfung des Leibes wirkenden Eigenſchaft λάπαθον, auch λάπαθος von λαπάσσειν, welches Wort auch Rom aufgenommen, wenn es nicht rumex, vielleicht eigentlich rumpex, brauchen will. — Und nennen ausdrücklich fünf Arten (Diosc. 2, 140. 141. Plin. 20 § 231. 232. coll. 19 § 184.). Theophraſtus 7, 2, 7. kennt nur gebauten langdauernden betenartigen und wilden; Galenus fac. alim. 2, 43. 47. 48. bemerkt Ampfer könne man als wilde Bete anſehen, weil er ihm an Geſchmacke und Kräften nahe komme, nur nicht ſo angenehm ſei und weniger gern gegeſſen werde, Eigenſchaft und Kraft des ὀξυλάπαθον bezeichne ſchon der Namen, denn er ſei ein ſcharfer Ampfer den nur gefräßige Buben roh eſſen. Unter der ſchlechtweg lapathum oder auch lapadium und lateiniſch rumex genannten Pflanze iſt die in Gärten gezogene zu verſtehen, κηπευτὸν, κηπευόμενον, als Gemüſe bei Varro Non. p. m. 378. a. und zwar gegen harten Leib und Unverdaulichkeit bei den Hippokratikern (T. 1 p. 687. K. de affectib. p. 526. de morb. mulier. p. 667. ed. Genev.) daher lapathos lubrica bei Col. 10, 373; weil aber nach Diosc. alle Ampferarten erweichen und Stuhlgang fördern, kann auch der wildwachſende (ἄγριον ἕψημα bei Diokles Ath. 2, 57. a. E.), des Horatius epod. 2, 57. herba lapathi prata amantis verſtanden werden, zu dem Zwecke nach deſſen Satiren 2, 4, 29. mit koiſchem Weine, nach Athen. 3, 42. mit Malve und Auſtern gekocht; in mediciniſcher Hinſicht galt wegen größrer Säure der wilde für beſſer; um den Geſchmack des gebauten milder und angenehmer zu machen wird er mit Tiſane gegeſſen,* bemerkt Plinius 19, 184. Ein ὀξυλάπαθον wird als ſäuerlich,

* In Hippokrates Schule galten magere Verdünnungsmittel ſtatt Speiſe und Trank in mehrern Krankheitsgattungen; wie ein Aufguß verſchiedener

von oben bis unten rauh, mit ſpitzigern und röthern Blättern, an ſumpfigen Orten wachſend bezeichnet, wol rumex acutus L; andere wilde Art als kleinblättrig, weich, niedrig, faſt den Wegerich ähnlich, vielleicht des Horatius lapathi brevis herba, welcher kleine A. im Syſteme rumex scutatus heißt; andere auch ὀξαλὶς oder ἀναξυρὶς genannt, mit Blättern den vorigen ähnlich, nicht großem Stengel und rothem, ſcharfem auf Stengel und Nebenſchößlingen ſitzendem Saamen, vielleicht r. acetosa; endlich ἱππολάπαθον und ὑδρολάπαθον, jetzt νερολάπαθο* d. i. Waſſer- oder Roßampfer. Vergl. Fraas Synops. florae class. p. 231. 232. nach Billerbecks Flora class. p. 95. 96. –

Artiſchocke und Cardone oder Carde bildeten urſprünglich wol nur Eine Art: aus der Stammform, jetzt Carde genannt, mit kleinen Körbchen welche daher nicht, ſondern die fleiſchigten ſehr dornigten Stengel, gegeſſen werden, kann durch ſorgfältige Cultur die Artiſchocke entſtanden ſein, welche jetzt ächte heißt und nirgends wild getroffen wird, aber in vielen Ländern wegen des Blütenlagers und Hüllkelchs, auch der Blätterrippen als Stellvertreter jener Stengeln, gepflanzt, in den ägyptiſchen Gärten ſo üppig wächſt daß ſie nur mit Mühe auszurotten iſt, ein Zeichen daß ſie nicht weit vom Vaterlande. Griechiſche und römiſche Botaniker geben ſelten ſo ſcharfe Merkmale als neuere, daher man ſich auch hier geſtritten ob die Alten beide Arten gekannt und ihre κινάρα oder κυνάρα und ſiciliſche κάκτος und carduus der Römer dieſelbe Pflanze bezeichne,** welches Letzte

---

Kräuter als Tiſane gegeben wurde, ſo mit Waſſer abgekochte Gerſte, Honig, Weineſſig und Waſſer. S. Dierbach Heilmittel d. Hippokrates p. 11. 12.

* Vom neugriechiſchen νερὸν ſt. ὕδωρ. S. Mullach ad Demetr. Zeni paraphras. batrachom. 60. p. 69.

** Vergl. Beckmann Beitr. z. Geſch. d. Erfind. B. 2. S. 195 flg. Schneider zu Colum. 10, 235. und Theophr. hist. pl. 6, 4, 10 p. 498. Schweighäuſer zu Athen. 2, 83. Link in Schrift. d. berlin. Akad. 1820. S. 30. Fraas S. 202 möchte gern die gemeine Fackeldiſtel, cactus opuntia, deren niederliegender Stamm und ſehr hinfällige Blätter auf die Beſchreibung des Theophraſtus paſſen, in die klaſſiſche Flora bringen. Die alten

ſchon Athenäus 2, 83. deutlich genug ausgeſprochen hat, nachdem er des Theophraſtus 6, 4, 10. 11. ſogleich zu beſprechende Stelle mitgetheilt: „wer ſollte ſich nicht dadurch überzeugen laſſen keck behaupten zu können, das ſei der Kaktus welchen die Römer, die doch nicht weit von Sicilien wohnen, Cardus heißen und die Griechen Kinara, denn mit Veränderung von zwei Buchſtaben wird Cardus und Kaktus daſſelbe ſein; und dies lehrt uns Epicharmus ganz deutlich welcher unter eßbaren Pflanzen auch rauhe Kakten aufführt" u. ſ. w. (Vergl. den Anhang des Hrn Ahrens zu Dialect. doric. p. 455. num. 110. 112. 113); für dieſe Identität ſprechen auch die lateiniſchen Oekonomen wo ſie ihren Bau lehren: Colum. 11, 3, 14. 28. braucht nämlich cinara und Pallad. 3, 24, 2. 4, 9. 11, 11, 1. cardus, (vergl. mit dem Gegenſtande Varro in Geopon. 12, 39). Die erſte Ausſage des alten Kräuterkundigen iſt: „Das Dorngewächs Kaktos genannt iſt nur in Sicilien, nicht in Griechenland, hat vor allen Pflanzen die Eigenthümlichkeit daß es ſogleich von der Wurzel aus auf die Erde ſich legende Stengel treibt, breites und dorniges Blatt hat; dieſe Stengel heißen Kaktoi, ſind ein wenig bitter, aber doch geſchält eßbar und man verwahrt ſie in Salzlake. Ein anderer Kaktos treibt geraden Stengel, Pternix (oder Pernix als andere Lesart) genannt der auch eßbar iſt, aber nicht eingemacht wird. Das Fruchtgehäuſe worin der Saamen hat Diſtelform und iſt nach weggenommenem federigem Saamen eßbar und dem Gehirne der Palme (d. i. Mark, Palmkohl) ähnlich und heißt Napf.* Dazu

---

Grammatiker haben nur die doppelte Schreibweiſe beſprochen, wie Poll. 6, 46. Athen. 2, 82. und Galen. fac. alim. 2, 51. ſchreibt: „Alle ſo der Alltagsgewohnheit abhold ſind ſchreiben κινάρα, nicht κινάρα." Heutiger Namen ἀγκινάρα.

* Ἀσκαλία iſt begründetere Lesart als σκαλία, was auch die neue Ausgabe des Plinius erweiſet T. 1 p. 56. Vielleicht hängt das Wort mit σκύλυμος zuſammen. Plin. 1 p. 53. de carduo sive scolymo. S. Diſtel p. 30. und vergl. ἀσκάλαφ und σκολόπαξ für denſelben Vogel. — „Gehirn" brauchen die Alten auch überhaupt von leckeren Speiſen. S. Hildebr. ad Apulej. T. II p. 531. Bernhardy ad Suid. 1 p. 1402, 6.

dieſe wenige Bemerkungen. Theophrastus hat die Pflanze ſelbſt nicht geſehen, daher ungenau beſchrieben und theilweiſe unrichtig; dennoch hat ihn Plinius 21 § 97. und zwar nach ſeiner Weiſe überſetzt und in gewohnter Eile das ἄκανθος über verſtanden, mit unum gegeben, womit zwei Arten, die gemeine A. und die Cardune in Eine geworfen werden, obgleich der heilige Mann weiter oben 20 § 262. aus dem Athenaeuſer Chäreas oder Glaucias, welche über dieſe Diſtel geſchrieben § 263. das Wahre ſchon mitgetheilt hat, ſeine eigenen Worte ſind: silvestrium cardinarum genera sunt duo, unum fruticosius a terra statim, alterum unicaule crassius, utrique folia panca, spinosa, muricatis caeminibus, sed alter florem purpureum* mittit inter medios asteres celeriter canescentem et abeuntem cum aura, scolymus Graeci vocant. Weniger beſtimmbar ſind die vier Arten in Colum. 10, 235 — 241. Phanias in ſeinem Kräuterbuche, berichtet Athenäus, nennt auch ein dornigtes Gewächs ſicilische Asteriscus, ferner Antigonus in Histor. mirab. c. 3. den Heroin der Sikuler ſcheint Palladius 4, 9, 3. codex. der Geoponiker 12. 39, 2. στέλεχος, Stamm, zu nennen, wo von dem Geſchäft die Rede welches römiſche Bauern excolicare hießen. Daraus daß das Mark der A. Gehirn hieß (vergl. Athen. 2. 35) iſt der Witz in dem Räthſel auf dieſe Pflanze in Brunck Analekten III p. 318. entſtanden: ἐγκέφαλον φρυγὸς ἀνέρος ἄκανθα. Den Kopf,** von uns Blumenkopf, Köſe, auch Körbchen genannt, hießen die Griechen, wahrſcheinlich die ſicilischen und dann die Römer σφόνδυλος oder σπόνδυλος, sphondylus, spondylus, wovon Epicharmus Stelle bei Athen. 9. 1. und Athenä p. 147. fr. 70. dann des Apic. 3, 19. 5, 2. zu erklären;*** ſagt auch Galenus

* Die Angabe der Farbe der Blumen, Violenroth, trifft ganz für cynara scolymus, denn c. cardunculus hat dunkelblaue.

** „Τὸ ἄνθος in omnibus cardis et plantis capitatis quarum flores compositi dicuntur botanicis notat capitulum. sic in acantho Dioscoridis ἐπ' ἄκρου δὲ τοῦ καυλοῦ ἀνέχει in illis locutionem vocat et exemplis Beckmann ad Antig. Car. c. 115. p. 166.

*** Man höre Schweigäuſers Note V. p. 5. Quamquam vero cynaro-

(fac. alim. 2, 51. T. 6 p. 637.) deutlich genug „es iſt rathſam die Cinara geſotten zu eſſen mit Oel, Fiſchlake und Wein, oder in der Pfanne geröſtet, und ſo eſſen Viele ihre Köpfe welche Spondyli heißen.“ Und das iſt der Kopf oder die Fruchtkrone worauf die haarfeinen Strahlen wachſen, von Berytius in Geopon. 18, 19, 2. geradezu „Haare“ genannt und ſtatt des Kälberlabs bei der Milch verwendet, wofür Col. 7, 8, 1. agrestis cardui flos braucht, welche man laut Theophraſtus wegnimmt, wann das Fruchtgehäuſe zum Eſſen hergerichtet wird, weil ſie nämlich ungeſund ſind und nach dem Genuſſe durch Brechmittel weggeſchafft werden müſſen, Diosc. alexipharm. 33. wo ſie *νέαροι πάππποι* oder *ἔνδη ἀκάνθης τῆς καλουμένης πάκτου* heißen. Cactus, piernica, pappum, ascalia bei Plin. 1 p. 56. Schon zu Plinius Zeiten war die Diſtelpflanze nur der Reichen Speiſe, weshalb auch für Stengel und Käſe Apicius ſo viele Recepte hat; und daher iſt des Gelehrten Unwillen 19 § 55. 152. (und des Convertiten Arnobius 2, 23. 7, 16. weil nach Plaut. Pseud. 825. quas herbas pecudes non edunt homines edunt) und Bemerkung § 153. zu erklären, man mache ſie in Honigeſſig mit Laſer- und Kümmelwurz gewürzt ein um ja keinen Tag ohne Diſtel zu leben! Wie ſticht dagegen die Notiz bei Jul. Capitol. c. 12. aus dem Leben des knickiſchen Kaiſers Pertinax ab, er habe ſeinen Gäſten geſpaltene Lattich- und Cardunenſtengel vorgeſetzt. —

Baldgreis, Kreuzkraut, senecio vulgaris L. gilt als uneßbar, auch Dioskorides und Galenus ſchweigen bei ihrem Erigeron, nur bei Plinius 25, 169. wird senecio als ärztliche Speiſe in Gärten gepflanzt und bei Theophraſtus 7, 7, 1. unter Gemüſen genannt. —

λους dicat poeta exponant nobis docti. Verticillos interpretatus est Dalecamp. Ostrei nescio quam speciem intellexit gallicus interpres. Possis alias atque alias interpretationes excogitare; quarum cum nulla certa mihi occurreret, graecum nomen in latina versione tenui. Auch die Species der Muſchel könnte ich Dir ſagen, wenn noch unter uns weilteſt: es iſt die Lazarusklappe und vorzugsweiſe deren Nacken, welche in Neapel noch spuonnulo heißt. Doch davon zunächſt in Glossar. apic.

Baſilienkraut, Baſilikum. Der Namen *βασίλειον, βασιλικὸν* iſt im Mittelalter der wohlbekannten Pflanze wegen ihrer Vortrefflichkeit beigelegt worden, denn er bezeichnet „Königkraut," (wie Mohrenkümmel von Hippokrates bei Diosc. 3, 61. königlicher, ammi bei Plin. 20, 163. ſo genannt wird.) von ſcharfem Safte und Geruche, daher ſehr ſtarke, nur im kleinſten Maaßſtabe anwendbare und ſeltner angewendete Würze und wegen ähnlicher Wirkungen wie Thymian und Meliſſe benützt, was beſonders von der kleinblättrigen Art gilt. Daß dieſes Kraut zu Gemüſe verwendet worden geht aus Matthioli Kräuterbuch hervor, wo es nach der camerariſchen Ueberſetzung heißt: „die Baſilien in großer mennig geſſen macht das Geſicht dunkel, erweicht den Bauch, bringt Bläſſe, treibt den Harn, mehret die Milch und iſt ſchwerlich zu dewen." So viel bekannt, wird es zuerſt im 10. Jahrh. von dem Arzte Theophanes (epit. c. 20. 103. dann von dem Troſſe der griechiſchen Lexikographen, wie Heſychius) mit *ὤκιμον* zuſammengeſetzt und als Nieſemittel empfohlen wie im 11. Jahrh. von Symeon Seth (de cibor. facult. p. 11.) *βασιλικὰ τὰ ὤκιμα* als Herzſtärkung zum Riechen. Und ſo halten Achmet. Oneirocr. c. 204. p. 179. Crescentius lib. 6. und andere längſther *ὤκιμον* und *βασιλικὸν* für Synonyme. Es erweiſen dieſes auch die von den Alten angegebene Merkmale, z. B. von Dioskorides 2, 170. wird der Wohlgeruch und die Eigenſchaft des Saamens und Krauts Nießen zu erregen erwähnt, von Andern der Nelkengeruch nebſt mancherlei Kräften, was ganz auf die von den Arabern (Serapion c. 157) beſchriebene Pflanze paßt, welche ocimum basilicum L. iſt; von weniger Bedeutung iſt daß was Theophraſtus (caus. plant. 5, 7, 2.) und Palladius 5, 3, 4. von einer Verwandlung in Quendel und Minze gefabelt von Vincenz von Beauvois (Spec. nat. 10, 102. fol. 122. d.) nachgeſprochen wird. Obgleich der Namen ocimum *

---

* Oder beſſer ozimum, ozymum, und wenn nicht die Quantität dagegen wäre möchte auch ich *ὄζιμον* von *ὄζειν* riechen ſchreiben. S. Braunfels Herb. 1 p. 206. 207. meine Note zu Apic. 5, 3.

mehrern Pflanzen beigelegt ſcheint, wird doch die von Theophraſtus mehrmals genannte auf dieſelbe mit Sprengel (S. deſſen Nachträge S. 394 — 396.) gedeutet werden können, auch die dem Menſchen ſo verderbliche und zu fliehende, wol wegen ihres Triebs zu Sinnenluſt, weshalb Eubulus (bei Ath. 13, 21) den Vers gemacht λάχανόν τι τρώγων ὄχιμον διεφθάρην und ſie bei Pers. 4, 22. an einen lüderlichen Sklaven verkauft wird und unter Fluchen geſäet werden ſollte (Plin. 19, 120. andere Fabeleien 20, 119. und bei Sotion in Geopon. 11, 28.). Dieſes Säen geht aber vielleicht beſſer wenn nicht auf Heidenkorn (Beckmann Erfind. II S. 535) ſo doch auf ein Futterkraut deſſelben Namens oder auch ocinum genannt bei Cato 27. 53. Varr. 1, 23, 1. 1, 31, 4. wo es wegen ſchnellen Wuchſes von ὠκύς abgeleitet wird, was dann von Plin. 17, 198. 18, 143. coll. 19, 120. Pallad. 5, 3, 4. und Non. Marcell. p. m. 378. b. treulich benutzt worden. Vergl. Schneider Ind. Scriptor. rei rust. in ocinum, dann Hauthal ad Pers. p. 237 — 247. Haeckermann in Jahn. Jahrb. Suppl. XVIII. p. 398. Unſer Baſilikum wieder oder das ähnliche ocimum pilosum oder suave Willd. iſt das von Dioskorides 3, 43. ἄκινος, ἄκονος, ἄγριον βασιλικὸν und von Plinius 21, 89. 174. acinos genannte Kraut, welches in Aegypten der Kränze und Speiſe wegen gepflanzt werde. Alſo auch eßbar, wie unſer Baſilikum, welches aber im Oriente einige Fuß hoch wird, nach Theophraſtus Angabe (1, 6, 6. 7, 2, 7. caus. pl. 2, 15, 6.) holziges Sommergewächs wird und abgeſchnitten wieder zarte Zweige und Blätter bekömmt und als Gemüſepflanze aufgeführt in Hippocrat. de affect. p. 526. ed. Genev. Hauptſtelle iſt Galen. de fac. alim. 2, 56. „Das Volk braucht auch das Ocimum mit Oel und Fiſchlake zubereitet als Gemüſe; es hat aber verderblichen Saft welcher Einige veranlaßt hat Falſches über daſſelbe auszuſagen, wie daß es in leeren Topf gethan und einige Tage an die Sonne geſtellt Skorpionen erzeuge; wahr iſt nur daß das Gemüſe daraus dem Magen ſchädlich, von ſchlechtem Safte und ſchwer zu verdauen iſt.“ Scharfſaftig nennt es Celſus 2, 22. Apicius 5, 3. braucht es als Gewürz an Erbſen. —

Bazille, Strandbazille, bacille der Franzoſen, finocchio marino der Italiäner d. h. Meerfenchel, *ἁλμυρὰ* bei den jetzigen Griechen, crithmum maritimum L. Iſt in Südeuropa an Felſenritzen wachſende Doldenpflanze mit ſaftigen Blättern welche noch heute wie Gurken eingemacht und gegeſſen werden und von Diosc. 2, 156. als *κρίθμον* oder *κρίταμον* kenntlich beſchrieben: „Die fingersdicken Wurzeln riechen und ſchmecken gut, dieſe, wie Frucht und Blätter in Wein abgekocht wirken auf Urin (ſo auch Hippocr. 1 p. 688. wo *κρήμνον* ſteht); wird zu Gemüſe gekocht, roh gegeſſen und in Salzwaſſer eingemacht." Aehnliches bei Plin. 26, 82. und Species der batis hortensia genannt, die nach ihm 21, 86. bei Einigen Galliſcher Spargel heißt und unter die wilden Gemüſe Italiens gezählt wird nebſt batis marina; ſchlechtweg batis 21, 174. als Leib erweichend und identiſch mit des Col. 12, 7, 1. 2 und 12, 13, 2. battis und holus cordum quod quidam battim vocant. Auch iſt des Athen. 9, 11. *σευτλὶς* hierher zu ziehen und an crambe maritima L. zu erinnern deren junge Sproſſen, und an crambe tataria Jacq. deren Blätter und Wurzeln ſüße und wolſchmeckende Speiſe geben. —

Bingelkraut, mercurialis annua L. wird für des Diosc. 4, 188. *λινόζωστις* oder *Ἑρμοῦ βοτάνιον*, (dieſelbe Pflanze ſcheint 3, 130. unter dem Namen *φύλλον* behandelt zu ſein, die auch Aristot. mirab. auscult. 86. p. 26. ed. Westerm. gemeint iſt) der Römer mercurialis nach Plin. 25, 38. und T. 1 p. 67. ausgegeben und als leicht abführendes und eröffnendes Gemüſe öfters von Hippokrates empfohlen (S. Galen. T. 6 p. 354. K. und Dierbach Heilmittel d. Hippokr. S. 55.) mit Oel und Salz abgebrüht oder roh aus Eſſig gegeſſen. Heißt jetzt wegen Aehnlichkeit mit dem Hundskohle *σκυλολάχανον*. —

Grüne Bohnen, Schalbohnen deute ich *δόλιχος* Theophr. 8, 3, 2. *μιλαξ κηπαῖα* Diosc. 2, 175. „Die Schote mit dem Saamen wird ſpargelartig abgeſotten und als Gemüſe gegeſſen," dann conches oder conciclae des Martialis 5, 39, 10. 7, 78, 2. 13, 7. Juvenalis 3, 293. 14, 131. Apicius 5, 4. virides fabaciae des letzten 5, 6. wo ihre Saucen bemerkt ſind; nach 3, 10.

(wo porros in fabacia coctos zu leſen) werden ſie mit Fiſchlake, Oel und Lauterwein aufgetragen. Auch Galenus (fac. alim. 1, 25. 28. 2, 1. ſie heißen ihm λοβοὶ, worunter beſonders die Faſeolen zu verſtehen ſind.) ſpricht von grünen und getrockneten Schaalen und deren reifen Früchten als Nahrungsmitteln. Die Lakedämonier ſollen κυάμους καὶ φασήλους mit trockenen Feigen grün als Nachtiſch gehabt haben. Athen. 2, 46. —

Brunnenkreſſe wie jetzt in Griechenland νεροκάρδαμον, in Italien crescione, iſt des Diosc. 2, 155. und de facult. parabil. 1, 2. σισύμβριον, καρδαμίνη, auch σίον, welches auch roh gegeſſen werde; auch in Edict. Dioclet. p. 16. ſtehen sisymbriorum fasces unter eßbaren Pflanzen, wornach auch dieſe, nasturtium officin. L. in Salzlake eingemacht worden. Vergl. Kreſſe. —

Cichorie. Die Wurzel der gemeinen wildwachſenden, weit mehr Schleim enthaltenden und bitteren Art, jetzt auch im Großen cultivirt, liefert den Cichorienkaffee und die jungen Blätter einen Winterſalat; die ihr ähnliche Gartenendivie, ſchmal-, breit- und krausblättrig, ſtammt aus dem Oriente und wird z. B. auch in Oſtindien gebaut. Auch die Alten kannten ſchon einige zu Gemüſe und Salat geeignete Arten, wegen Bitterkeit als beſonders gute Magenſpeiſe (Theophr. 7, 11, 3. Diosc. 2, 159. Plin. 20, 76.). Die wild wuchernde, in Aegypten κίχορα, κιχόρια, κιχώρη, κιχώριον benannte, welches fremde Wort auch zu den Griechen und gern gräciſirenden Römern, wie Horatius Od. 1, 31, 17. übergegangen, heißt römiſch intubum, intybum (amaris intuba fibris bei Virg. Gg. 1, 150) und genauer intubum erraticum, auch ambula und nach dem Standpunkte agreste und silvaticum (Plin. 20, 73. 19, 129), auch σέρις ἀγρία, seris (Plin. 20, 73. 76. 21, 88. Varr. 3, 10, 5. Col. 8, 14, 2),* wegen der breiten Blätter σέρις πλατύφυλλος und wegen der Bitterkeit πικρὶς

* Galenus fac. alim. 2, 41. „Ob der Römer intybus von den alten Athenienſern σέρις genannt worden oder darunter eine andere wilde Gemüſepflanze zu verſtehen kann ich nicht behaupten; übrigens iſt er dem Lactuk ähnlich an Wirkung, ſteht ihm aber nach.“ .

(Diosc. 2, 159. Aristot. hist. anim. 9, 7. p. 419 Schn. Aelian. hist. anim. 4, 4), ſpäter πικρομάρουλον (Ausl. ad Geopon. p. 841) oder πικραλίδα und ιντυβολάχανον, ſogar heliotropium bei Veget. 5, 41, 2. Jsidor. Orig. 17, 9, 37. ſo daß dieſes Wort nicht unſer Heliotrop, welches ſeiner mediciniſchen Eigenſchaften wegen Dioskorides 4, 190. nennt, ſondern daſſelbe gemeine Unkraut iſt das im Syſteme cichorium intybus heißt. Die wilde Pflanze mit breiten Blättern welche roh gegeſſen verſtopfe, noch mehr mit Linſen gekocht, heißt Plinius 20, 75. auch hedypnois, ἡδυπνοίς, im Gegenſatze wol zu der übel athmenden Seris des Artemidorus 1, 69. Die von Theophraſtus 7, 7, 1. 7, 11, 4. (coll. Plin. 21, 89) genannte und mit Kichorie verglichene ὑποχοιρὶς, die glätter und zahmer anzuſehen, hat man für hyoseris hedypnois, hypochoeris L. ausgeben wollen. Die Cichorie gab übrigens nicht nur für Menſchen gemeines Gemüſe, (Ammian. in Antholog. Palat. 11, 413) ſondern wurde auch auf Gänſeweiden gepflanzt (S. zu Col. und Varr. noch Pallad. 1, 30, 1.) und deswegen Gänſekraut, χηνοβόσκιον (Geopon. 14, 22, 1) und χηνοβότανι benannt. Die gebaute Art, Endiviencichorie, Endivie, welcher Namen wie die mittelalterlichen ἐνθάδιον, ἐντίδι, ἀντίδι (ad Geopon. p. 843.) und der jetzige ἐνδίβια aus intybum verdorben iſt, wird weniger genannt und iſt cichorium endivia L. Bei Plin. 19, 129. haben die Blätter ſcharfen Geſchmack, ſind aber doch ſo angenehm als der Stengel, wird ſie im Frühlinge geſäet und am Ende deſſelben verpflanzt; Dioskorides heißt ſie σέρις στενόφυλλος καὶ ἔμπικρος und bemerkt: „von dieſer Gartenendivie gibt es zwei Arten, eine dem Lactuk ähnlich und breitblättrig, die andere ſchmalblättrig und bitterlich; beide ſind zuſammenziehend, kühlend, magenförderlich, gekocht ſtellen ſie den Unterleib, wenn ſie mit Eſſig genommen werden, dem Magen zuträglich ſind beſonders die wildwachſenden.“ Derſelbe fährt Kap. 160. fort: „Die κονδρίλλη,* auch κιχώριον und

* Galenus fac. alim. 2, 40. nennt ſie dem Lactuk ähnlich, ſehr bitter, weißſaftig. An anderer Stelle 7, 11, 4. heißt Theophraſtus die Wurzel

σέρις ἀγρία wegen Aehnlichkeit mit den Blättern, Blumen und dem Stengel der Cichorie genannt, iſt im Allgemeinen ſchwächer" u. ſ. w. (cf. Plin. 21, 89. 105. 22, 91.); dieſe wird bei Theophraſtus 7, 7, 1. Galenus T. IV. p. 357. Plinius 21, 89. unter wildwachſenden Nahrungspflanzen Aegyptens aufgeführt und mit unſerm Knorpelſalat, gelbem Sonnenwirbel, chondrilla juncea L. identificirt. S. Fraas p. 198. 199. Unter dieſen Pflanzen nennt Theophraſtus 7, 7, 1. auch καυκαλίς: eine Doldenpflanze die nach Phanias bei Athen. 9, 12. und Dioskorides 2, 168. von Einigen δαῦκος ἄγριος genannt und roh und gekocht gegeſſen wird (kürzer ſagt Plinius 22, 83. estur et caucalis) und vielleicht als Bibernell, pimpinella saxifraga L. oder die Kerbelart zu deuten welche jetzt in Attika καυκαλίδρα heißt, mit welchem Namen dort freilich auch eine andere Kerbelart bezeichnet wird, σκάνδιξ des Theophraſtus 7, 7, 1. Plinius 22, 80. Dioskorides 2, 167. „wildwachſendes, ſcharfes und bitteres, roh und gekocht gegeſſenes Gemüſe," oder ἔνθρυσκον des Theophraſtus 7, 7, 1. und Anderer, anthriscum des Plinius 21, 89. 22, 81. vergl. unter Kerbel, dann Sprengel zu Theophr. S. 267. und Dioskor. S. 469. —

Corchorus corchorus olitorius L. iſt noch im Oriente und in Aegypten gewöhnliches Gemüſe und wird der Alten κόρχορος, corchorus ſein der vom Rumpeln und Knurren (κορχορυγή, κορχορυγμὸς der ſpätern Gräcität) im Leibe verurſacht benannt iſt, bei Theophr. 7, 7, 2. Nicand. ther. 626. 864. Plin. 21, 89. 183. alexandrini cibi herba; durch das Sprichwort berüchtigt καὶ κόρχορος ἐν λαχάνοις von einem Taugenichts, was der Deutſche mit (Eiſelein deutſch. Sprichwört. S. 457) „der Mausdreck will allzeit unter dem Pfeffer ſein" gibt. S. Ausl. zu Aristoph. Vesp. 239. Bernhardy ad Suid. II p. 351. coll. 221. Jetzt κορχῆστρα. —

---

wegen des vielen ſcharfen Safts ungenießbar, und dieſe gibt mit Honig geſtoßen Pillen bei Dioskorides, welche Archeſtratus bei Athen. 3, 77. χονδρίλος ἄρτος heißt. Das geht aber das Kraut Nichts an.

Bunte Diſtel, Golddiſtel, carduus chrysanthemus der Botaniker des 17 Jahrh. scolymus hispanicus der neuern wird noch heute in Spanien, Italien, Griechenland, wo ſie *σκόλυμβρος* und *ἀσπροάγκαδα*, nach Andern auf Kreta auch *ἀσκόλυμβρος* heißt, geſammelt und verkauft d. h. Wurzel, abgeſchälter Blattnerv und junger Stamm. Galenus (fac. alim. 2, 39) führt unter dornigen Speiſepflanzen die *σκόλυμος*, Numenius (bei Athen. 9, 12) *ἀυχμηρὴν σκόλυμον* auf, Plinius 21, 96. die Wurzel und ausführlicher 22, 86. „Scolymus auch hat der Orient unter die Speiſen aufgenommen und heißt ſie mit anderem Namen limonia (S. Anm. zu Mangold) — die ſchwarze aber ſüße Wurzel wird auch von Eratoſthenes bei der Mahlzeit des Armen angeführt" u. ſ. w. Dioskorides 3, 14. nennt die Wurzel ſchwärzlich, dick und das friſche Kraut abgeſotten ſpargelähnliches Gemüſe, meint alſo die jungen Schößlinge; Theophraſtus 6, 4, 7. nennt die Wurzel gekocht und roh eßbar und am beſten zur Blütezeit. Die älteſte Stelle für die artiſchockenartige Pflanze (vergl. *ἀσκαλία* S. 21.) iſt Hesiod. Op. et Di. 580. Daß die Griechen einige Diſtelarten (vergl. Mannstreu, Mariendiſtel) gegeſſen geht aus des Theophraſtus 7, 7, 3. Ausdruck *ἀκανθικῶν ὅσα λαχανώδη* und deutlicher aus Galen. fac. al. 2, 39 und 50 hervor, wo *ἀτραχτυλὶς* d. i. carthamus lanatus L. (S. Fab. Column. ecphras. 1 p. 22) *ἠρύγγιον* d. i. junge Wurzelblätter von Mannstreu, *κνῆκος* Safflor, *χαμαιλέων* Maſtixdiſtel, atractylis gummifera L. von Landleuten eingemacht werden, obgleich dieſe Diſtelgemüſe von wenigem Nahrungsſtoffe, ſchwach, wäſſerig, dem Magen nicht förderlich ſeien. So wird des Dioskorides 2, 158. zweite Species von *σόγχος*, jetzt noch *σοχός*, sonchus oleracius L. d. i. Gänſediſtel gegeſſen, was Plinius 22, 88. noch deutlicher ſagt, und ſeine erſte Species, nach Sprengel helminthia echioides Willd. d. i. Wurmkraut, noch immer in Athen unter dem Namen *ἄγριος σοχὸς* gekocht und roh als Salat gegeſſen. Vergl. oben S. 11. —

Drehkraut, kretiſcher Bergkümmel, Ziemet, tordylium offic. L. Seſeli von Kreta, *σέσελι κρητικόν* oder *τορδύλιον* bei Diosc.

3, 56. σέσελι ohne Beiſatz bei Hippocr. 1 p. 688. auf Stuhlgang wirkend und purgirend genannt und ſcheint wie Kaukalis Gemüſepflanze geweſen zu ſein und wird noch unter dem Namen καυκαλίδρα unter Gemüſekräuter gemengt. —

Ervenwürger, orobanche caryophyllea L. wie Nelken duftende Schmarotzerpflanze, beſonders Hülſenpflanzen tödend (mala herba im Sinne der Alten z. B. Lucil. Jun. Aetna 11) und deshalb ὀροβάγχη von ὄροβος und ἄγχειν benannt (aus Theophr. 8, 8, 4. und caus. pl. 5, 15, 5. von Diosc. 2, 171. Plin. 18, 155. Pascam. in Geopon. 2, 43. mit Herſcher in Schneidew. Philol. VII p. 458. not. ſo erklärt) aus ſelbem Grunde im Mittelalter λέων, ὀσπρολέων (Geopon. 2, 42, 1), jetzt λύκος „Wolf." Wird bei Diosc. und Plin. 22, 162. roh und gekocht mit einer Sauce nach Spargelart gegeſſen. Aber des Theophr. 8, 8, 4. ὀροβάγχη mag die auch unter der Saat vorkommende Ackerplatterbſe, lathyrus aphaca, ſein. —

Farrn, Adlerfarrn, pteris aquilina und zwar filix femina iſt des Theophr. 9, 18, 8. Diosc. 4, 184. Plin. 27, 78. θηλυπτερὶς, aber nur der zweite merkt an die jung abgenommenen Blätter würden den Unterleib zu erweichen zu Gemüſe verwendet. —

Fenchel, foeniculum, μάραθρον, nicht mit μαλάβαθρον zu verwechſeln, wovon Hüllmann Handelsgeſch. d. Griechen S. 211—215. Kraut und Saamen wie Dill gewöhnlich zum Würzen (Plin. 19, 173. 20, 256. Isid. 17, 10, 4. aridum condimentum bei Col. 12, 51. 2. genannt) und wie noch zum Einmachen und Einpökeln verwendet, wird bei Galenus (fac. alim. 2, 57.) in Salzlake eingemacht um es das ganze Jahr als Gemüſekraut zu haben und als ſolches dient es noch in Südeuropa; vorzüglich geſchätzt werden die Sproſſen. —

Geisblatt gemeines, lonicera periclymenum L. kann für des Diosc. 2, 194. und Plin. 25, 116. κυκλάμινος, deſſen junge Triebe noch immer unter dem Namen ἀγριόκλημα zu einem aufs Waſſer treibenden Gemüſe gekocht werden, mit K. Geßner (ad Valer. Cord. in Dioscor. fol. 45. a.) gehalten werden. —

Haſenohr, bupleurum protractum Lk. nach Plin. 22, 77. wildwachſendes Gemüſe der Griechen und von Aerzten empfohlen; und dafür wollen wir des Theophr. 7, 7, 3. Hippocrat. morb. mul. p. 619. ed. Genev. Nicand. ther. 586. Galen. expos. voc. hippocr. p. 450. Plin. 22, 78. *βούπρηστις* einſtweilen auch ausgeben. —

Hauhechel des Orients. *Ἀνωνὶς* oder auch *ὀνωνὶς* wird laut Diosc. 3, 18. Plin. 27, 29. ehe ſie Dornen treibt in Salzwaſſer eingemacht und als angenehme Speiſe befunden. Das ſtachlige Unkraut heißt jetzt *ἀνωνεῖδα*. —

Hauslauch, Hauswurz, *ἀειζῳον*, sempervivum iſt wol des Ariſtoteles (part. anim. 4, 5) immer lebende Pflanze am Parnaſſus, des Theophraſtus 1, 10, 4. 7, 15, 2. krautartige Pflanze mit fleiſchigen Blättern und dieſelbe mit des Plinius 18, 159. 25, 160. digitellum und sedum magnum, deſſen junge Stengeltriebe in Salzlake eingemacht werden nach Col. 12, 7. Da nun bei Diosc. 4, 89. der Hauslauch auch *πετροφυὲς* heißt, ſo kann die ägyptiſche Nahrungspflanze *ἐπίπετρον* bei Theophrast. 7, 7, 3. und Plin. 21, 89. auch hierher gezogen und als Felſenpfeffer bis auf Weiteres ausgegeben werden. Vergl. Fraas S. 135 — 137. —

Hollunder, sambucus nigra L. gab nicht nur verſchiedene Tränklein ab (Plin. 24, 51. Seren. Sam. 50. 102. 528. 587. 837.) und Art Wein (Theod. Prisc. de diaeta c. 12.) ſondern ſeine Blätter und jungen Triebe wurden als innerlich reinigendes und auf Stuhlgang wirkendes Gemüſe von Aerzten verordnet (Hippocr. 1 p. 688. K. de morb. p. 468. de intern. affect. 556. ed. Gen. und Diosc. 4, 172), auch heute, ferner die Früchte wie noch zu einem Muſe bereitet. Hier zur Nachahmung das Recept des Apicius 4, 2. „Die in Waſſer abgekochte Frucht wird ausgerungen und der Saft in einer Pfanne mit Oel auf heiße Aſche geſetzt; die im Mörſer bereitete Sauce beſteht aus Pfeffer, Fiſchlake, Wein, Roſinenſaft zum Färben; das Ganze wird mit Eiern gebunden und vor dem Auftragen überpfeffert. —

Hopfen, italiäniſch luppolo, franzöſiſch houblon, gilt als des

Plinius 21, 86. lupus salictarius,* unter Gemüsepflanzen aufgeführt, welche mehr Gaumenkitzel als Speisen seien. Daß die jungen Wurzelsprossen wie Spargeln oder zu Salat benutzt werden ist bekannt. —

Hundskohl, thelygonum cynocrambe L. Blätter und Stengel dieses Fettkrauts (daher jetzt *ξυγάκι* von *ξυγία* axungia, unguen), *κυνοκράμβη* oder *κυνία*, auch *λινόζωστις ἀγρια ἄρρην* bei Diosc. 4, 189. werden nach dessen Angabe zur Oeffnung des Unterleibs gemüseartig gegessen. —

Hundszunge, *κυνόγλωσσον* des Diosc. 4, 127. hat der breitblättrigen Lämmerzunge (S. Wegerich) ähnliche, doch schmälere, kleinere, wollige Blätter, ist stengellos, breitet sich auf der Erde hin, wird mit Wein gekocht zur Oeffnung des Leibs getrunken; Andres bei Plin. 25, 81. unter andern Gemüsen bei Nikander des Athen. 9, 12. Dafür gilt cynoglossum pictum Ait. das sich von dem officinellen nur durch blaue Blüten mit rothen Adern unterscheidet. Heißt heute *σκυλόγλωσσον*. —

Kapper, capparis. Der Kapperstrauch hat eßbare Stengel und Blumenknospen die in Essig eingemacht zu uns kommen, auch der Saamen, *κάππάριον*, mit den Kapseln wird eingemacht und heißt in Frankreich cornichon de capre. Von armen Mädchen gesammelt Athen. 13, 22. schon auf der Tafel des persischen Königs bei Polyaen. strat. 4, 3, 32. und schwimmen in fauler Fischsauce bei Mart. 3, 77, 5. Nach Galenus (fac. alim. 2, 34. coll. T. 6. p. 275) werden die jungen Sprossen in Salz und Essig zugleich oder in Essig allein eingelegt; bei Dioskorides 2, 204. wird Stengel und Frucht zur Speise eingesalzen, ist aber gekocht dem Magen zuträglicher als roh. S. auch Plin. 13, 127. 15, 117. 20, 167. —

Kohlarten. Wie andere Pflanzen welche der Mensch als Nahrungsmittel oder zum Vergnügen anbaut und veredelt durch

---

* Das erste Wort soll das Rauhe und Scharfe der Pflanze oder deren gezähnte Blattlappen, das Beiwort ihr Vorkommen in Weidehecken bezeichnen, vergl. Plin. 23, 20.

dieſe künſtliche Behandlung von dem Klima abgeſehen ſich bald bedeutend verändern und die Stammform kaum erkennen laſſen: ſo hat ganz beſonders der Kohl ſich in mehrern Arten und dieſe in noch mehr Unter- und Spielarten umgebildet, welche alſo klaſſificirt werden können:* I Kohl, 1) Strauchkohl: 1. wilder, 2. gebauter. 2) Winterkohl: 1. Blattkohl, 2. Grünkohl, 3. Braunkohl, 4. Roſenk. 3) Wirſing: 1. runder, 2. langer. 4) Kraut: 1. Weißkr., 2. Rothkr., 3. Yorker, 4. Zuckerhutkr. 5) Kohlrabe: 1. weiße, 2. blaue. 6) Blumenkohl: 1. Brockelkohl oder broccoli, 2. Blumenkohl. II Kohlreps, 1) Kohlreps: 1. Winter-, 2. Sommerkohlreps. 2) Steck- oder Kohlrübe: 1. weiße, 2. gelbe, 3. röthliche. III Rübe, 1) Rübenreps: 1. Winter-, 2. Sommerreps. 2) Rübe: 1. lange, 2. runde, 3. kleine längliche oder Teltowerrübe oder märkiſche. Und die meiſten Spielarten haben nach Farbe, Blätterform, Reifezeit wieder mehrere Unterabtheilungen. Solche Beſtimmung fehlt noch für den Kohl der Alten und es iſt öfters nicht einmal zu errathen ob ſie die wildwachſende oder angebaute Art verſtanden haben. Allgemeiner Namen bei älteren Griechen war ῥάφανος, Galenus in der Mitte des 2. Jahrh. nach Chr. ſagt (facult. al. 2, 44.) nicht die jetzigen ſondern die vor 600 Jahren hätten ῥάφανος für Kohl gebraucht, aber ohngefähr von Ariſtoteles und Theophraſtus an wurde der der krauſen Abart, κράμβη (der κρ. σελινούσιος oder apiana, crispa, crispo folio nach Cat. 157, 2. Plin. 19, 136. 20, 80. von der Aehnlichkeit mit der Peterſilie) der allgemeine und der erſtere wegen Aehnlichkeit mit Kohl auf den aus dem Oriente erſt ſpäter gekommenen Rettig** übertragen. Das italiäniſche Wort iſt

* Nach De Candolle Mémoire sur les différentes espèces, races et variétés de choux etc. Paris 1822. und Metzger Syſtemat. Beſchreibung der kultivirten Kohlarten. Heidelb. 1833.

** Daß ῥάφανος mit ῥάφυς, ῥάπυς, rapa, Rabe in Kohlrabe, Rübe, Raps oder Reps zuſammenhänge iſt einleuchtend, weniger daß κράμβη gleichſam κοράμβλη ſei, welche Form Colum. 10, 178. adoptirt, und von κόρη Pupille und ἀμβλύνειν abſtamme, weil der Kohl die Sehkraft ſchwäche, oder gar von κάρος Betäubung und ἀντιβαίνειν, weil er der Trunkenheit

brassica, wofür manche gern holus oder olus brauchen z. B. Horat. ep. 1, 17, 13. 1, 5, 2. serm. 2, 1, 74. 1, 7, 30. Plin. 32, 94. 26, 164. 27, 30. woher holus atrum oder olisatrum Schwarzkohl bei Plin. 12, 45. Apic. 3, 12. 15. 4, 2., Andere caulis *καυλὸς* und für ſeinen Stengel cauliculus *καυλίσκος* oder *καυλίον*, für den noch nicht hart gewordenen Trieb, jungen Schoß oder Sproß, wie Brockelkohl benützt, cyma, *κῦμα*, *κύημα* von *κυεῖν* keimen, auch *ἀσπάραγος*, bei andern Pflanzen gebräuchlicher. S. Spargel. Der Kohl ſpielte bei den Alten eine große Rolle und war ſchon frühe bekannt, Pythagoras ſogar ſoll über deſſen Heilkräfte geſchrieben haben, welche Nachricht zeigt daß man den Urſprung in frühe Zeit verſetzte; nach nicht verwerflicher Quelle hat er dem römiſchen Volke 600 Jahre die Medicin geliefert, daher verfolgen ihn auch mit reichem Lobe Cato 156 — 158. Diosc. 2, 146. Plin. 20, 78 — 96. Galen. fac. alim. 2, 44. Die Schriftſteller bei Ath. 9, 10. und lehrt ſorgfältig deſſen Gartenpflege Colum. 11, 3, 23. 24. ſingt begeiſtert 10, 127 — 129. Reichen und Armen bringe er im Winter Stengel, im Frühjahre Keime. Um dieſe lange grün und friſch zu erhalten band man ſie in Büſchel (Propert. 5, 2, 44. ed. Lachm.) machte ſie in getrocknete Oelfäſſer ein welche man gegen den Zutritt der Luft mit Gyps und Pech verwahrte (Plin. 19, 142) und ſie auch ſo in grüner Farbe auf den Tiſch zu haben (nigra cauliculus virens patella bei Mart. 5, 78, 7) kochte man ſie mit Mineralalkali * oder man

---

entgegen wirke und daher vor jeder Speiſe und am Anfange eines Gelages genoſſen werden ſolle. So der Schol. ad Aristoph. Eq. 539. p. 53. ed. Paris. 1842. und daraus der Troß der Lexikographen und Etymologen des Mittelalters. Brassica, in Unteritalien *βράσκη*, wird eben ſo pfiffig von praesecare abgeleitet, quod ex ejus scapo minutatim praesecatur ſagt Varro 5 § 104. ed. Muell; endlich caulis nach Jsidor. Orig. 17, 10, 3. 4. weil er mehr als das übrige Gemüſekraut coalescit. Daß übrigens davon „Kohl" und das franzöſiſche chou abzuleiten wird Jedermann glauben.

* Dieſes heißt bei den Alten nitrum und gilt zugleich als Mittel das Weichkochen zu fördern. Theophr. 2, 4, 2. Col. 11, 3, 23. Plin. 19, 99. 143. 22, 99. 31, 115. Pallad. 3, 24, 6. Democrit. in Geopon. 2, 41.

weichte nach Apicius Vorſchrift vor dem Beiſetzen den Kohl in Oel und Salz ein (Plin. 19, 143). Gemeine Leute wandten ſolche Mühe nicht an und Clienten wird blaſſer Kohl mit geringem Oele zubereitet vorgeſetzt (Juvenal. 5, 87. Automed. epigr. 7. Weichert Poetar. lat. rel. p. 358.) das Oel bezeugt auch Athen. 9, 10. Horat. serm. 2, 2, 59. Oel und Fiſchlake oder Salz Galen. fac. al. 2, 44. und daß man die Kohlſtengel hoch geſchätzt und deshalb gleichſam gemäſtet Plin. 19. 54 und 136. die Stengel armſelige Koſt Antiphan. ap. Athen. 9, 10. der Gelehrten geweſen ein Epigramm in Anthol. Lat. 73, 6. — Arten gebauten Kohls, Kraft und Wirkung: Theophraſtus 7, 4, 4. ſagt ausdrücklich, der Kohl zerfalle in 3 Arten, deren eine krausblättrig, von größeren Blättern und beſſern Säften, die andere glattblätterig; die dritte die wilde ſei, mit reichen Zweigen und Blättern, welche glatt, klein und rund ſeien, und ihr Saft ſcharf und arzneilich, daher ihn auch die Aerzte zur Abführung gebrauchten. Dieſe Eintheilung findet ſich auch bei andern Griechen wie Eudemus aus Athen in ſeiner Schrift über die Gemüſe von Athenäus 9, 9. citirt, nur in umgekehrter Ordnung: ἁλμυρὶς, λειόφυλλος, σελινουσία mit Eppigblättern d. i. krauſen, und wie bei Nikander, aus deſſen Dichterſtelle ſich Unterarten der gebauten nach der Farbe beſtimmt ergeben; bei Dioskorides 2, 146. wornach der gebaute ἥμερος, leicht abgeſottten guten Magen mache, der ſtark gekochte, noch mehr der zweimal und auf Aſche geſottene den Leib ſtelle,* oder nach Paxam. in Geopon. 12, 17, 2. halb gekocht mache er Oeffnung, ganz gekocht Verſtopfung, wie bei Galen. T. 6. p. 351; nach den Hippokratikern (de affect. p. 529. de morb. p. 468. ed. Genev. de diaeta T. 1. p. 687. K.) wirkt er auf Stuhlgang,

---

Paxam. ib. 12, 17, 1. 2. Sotion ib. 12, 15, 2. Mart. 13, 17. wegen der auflöſenden Kraft auch beim Oelmachen angewendet Col. 12, 52, 12. und zum Würzen Ath. 2, 77.

* Daraus kann das ſprichwörtliche δὶς κράμβη θάνατος, dem δὶς καὶ τρὶς τὸ καλὸν bei Suid. T. 1. p. 1415, 11. entgegen geſetzt, und unſer „aufgewärmter Kohl" der Italiäner minestra riscaldata, und Juvenal. 7, 154. erklärt werden.

erhitzt, iſt leicht verdaulich, reinigt die Galle; des Plinius, welcher von 20, 78—96. ebenfalls nach Vorgang der Griechen hauptſächlich drei Arten beſpricht, Krauskohl d. i. unſer Grün- und Braunkohl, ſavoyer und Wirſing, führt ebenfalls den Leib mäßig ab und iſt dem Magen dienlich. Dieſer war ſicherlich das Nationalgemüs der römiſchen Bauern und die genannten Stengel und Sproſſen gehören ihm an. Des Dioskorides Sommerkohl, κρ. θερινή, kommt meines Wiſſens ſonſt nicht vor, aber deſſen und des Plinius 20, 91. ägyptiſcher (alexandriniſcher und bitterer bei Diphilus Athen. 9, 9.) iſt wegen Bitterkeit nicht eßbar, aber gut gegen Trunkenheit und deren Nachwehen,* ſeine Keimen ſeien dem Magen dienlicher, wirkten auch ſtark aufs Waſſer, aber in Salz eingemacht ſchädeten ſie dem Magen und machten Bauchrumpeln; der wilde, fährt er Kap. 147. fort, wächſt meiſtens an Seegegenden und auf ſteilen Orten, iſt dem gebauten ähnlich, aber weißer, ſtruppiger und bitter, ſeine auf Aſchen gekochten Keime ſchmecken aber dem Munde gut. Dieſen nennt Plinius 20, 92. mit Cato erratica, wildwachſenden oder Steinkohl, deſſen Blätter einerlei, klein, rund, glatt, aber weißer und rauher als die des Gartenkohls, und beſtimmt Sibthorp Flor. Gr. 2 p. 30. als brassica cretica Lam. Sprengel als br. incana Tenor. der in Unteritalien und Sicilien häufig vorkomme, Fraas S. 120. 121. als lepidium latifolium L. Pfefferkraut. Ferner nennt Dioskorides Kap. 148. Meerkohl, Kohlwinde, κράμβη θαλασσία, θαλασσοκράμβη bei Galen. T. 6. p. 354. Geopon. 12, 1, 1. wo ſie angebaut wird, ſonſt wächſt ſie am Meeresſtrande wild, iſt von etwas ſalzigem und bitterem Geſchmacke, aber fetter Subſtanz, für den Magen etwas zu ſcharf und ſtark abführend und wird eben dieſer Schärfe wegen von Einigen mit fettem Fleiſche

* Dieſen bittern Kohl roh vor Tiſch zu nehmen räth Cato 156. daß ihn gegen Trunkenheit Aegyptier und Sybariten gekocht gegeſſen iſt bei Athen. 1, 62. zu leſen und auch Andere als probates Mittel, ἀμέθυστον (meine Beigabe zu Panlys Realencyk. 1. S. 404) angeſehen bei Theophr. 4, 16, 6. Aristot. probl. 3, 17. Cato 156, 1. und daraus Varro 1, 2, 28. Plin. 20, 84. Geopon. 7, 31. und von dieſer Antipathie 5, 11. mit den Auslegern.

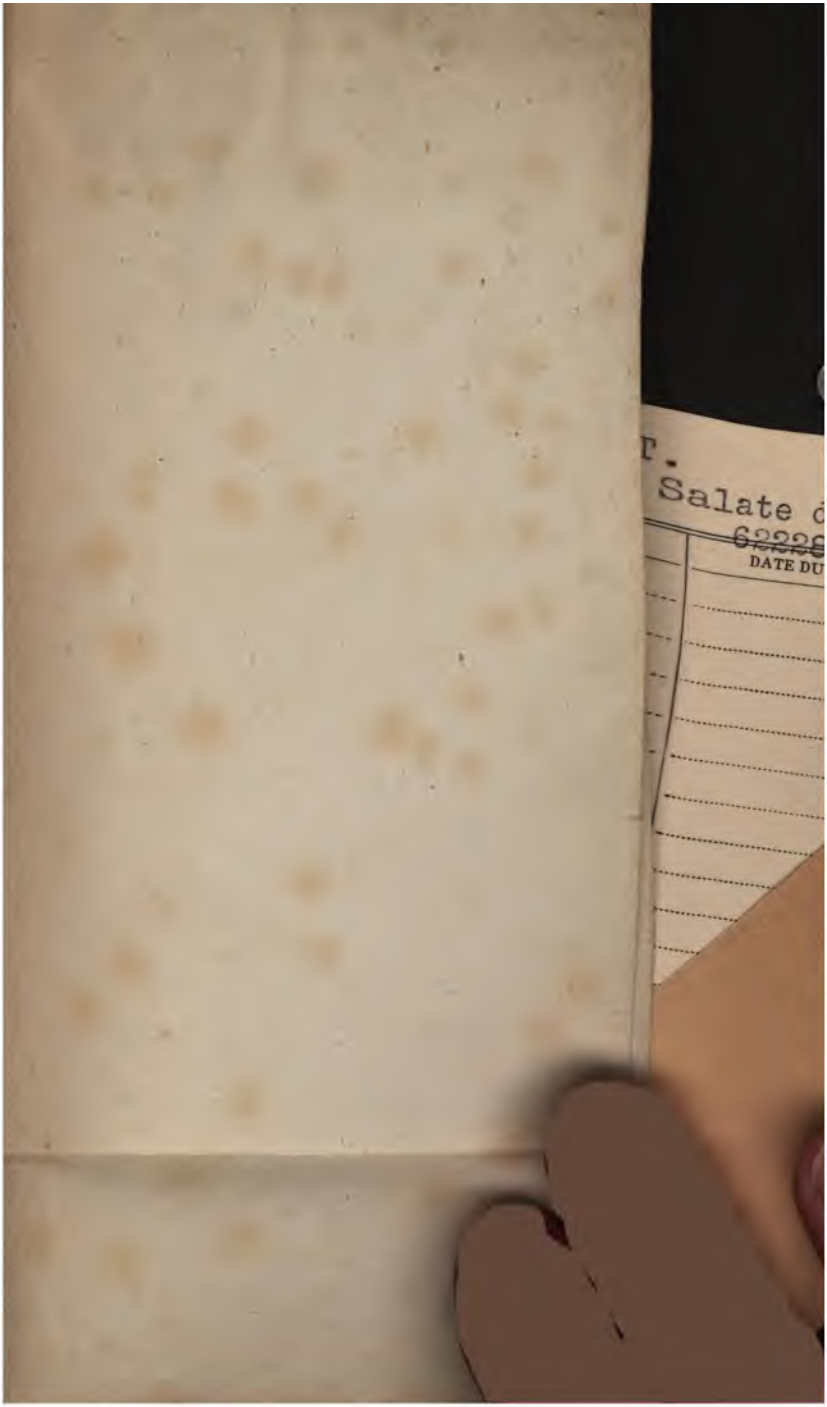
gegeſſen; das Eudemus κρ. ἁλμυρὶς wird wegen Süßigkeit gelobt; Plinius 19, 142. lehrt ſein halmyridion friſch abgeſchnitten in trockene Oelfäſſer ſo einzumachen daß er den Boden nicht berührt und dieſe dann gut zu verwahren. Daß darunter convolvulus soldanella unſers Syſtems zu verſtehen iſt ausgemacht. Den grauen Senf könnte man auch hierher ziehen. Für uns Nachgeborene, namentlich für den Schwarzwälder drängt ſich die Lebensfrage auf ob die Alten auch den weißen Kopfkohl und das Sauerkraut gekannt haben, welche Art wir wie die Neugriechen λάχανα vorzugsweiſe Kraut heißen. Man hat die von der bauchigen Wölbung bei den Lacedämoniern γαστὴρ oder γαστραία genannte Pflanze Athen. 9, 8, oder γαστορὶς und γαστραία bei Hesych. dafür ausgeben wollen, welche aber auch Kohlrüben, Kohlrabi ſein können. Der oben angeführte Eudemus, Plinius 20, 79. mit Theophraſtus nennt eine glattblättrige Art deren breite Blätter aus dem großen Stengel ausgehen, von Einigen daher Stengelkohl genannt, ohne mediciniſche Bedeutung. Dieſe ſpricht etwas dafür wie des Polyzelus bei Ath. 9, 10. ὑψιπέταλοι κράμβαι συχναὶ, mehr des Plinius 19, 140. 141. „ariciniſcher Kohl welcher großen Kopf und unzählige wenn auch nicht gar zarte Blätter hat, deren einige in Kugelform gebildet, andre aber breit und fleiſchigt ſind, und der für den nützlichſten gilt, weil er faſt unter jedem Blatte noch beſondere Stengel treibt;“ beſonders deſſen § 142. tritianiſcher „welcher Köpfe manchmal von einem Schuhe im Durchmeſſer treibt.“ Weißkohl, κράμβη λευκὴ oder λευκοκράμβη iſt Geopon. 12, 1. einigemal genannt. Und weil das Einmachen der Rüben (S. Abth. 2.) bekannt war, die Deutſchen ihr Wort „Kohl“ von caulis, colis und „Kappes“ von compositus d. i. eingemacht (oben S. 15) hergenommen haben, wird man nicht gar fehlgreifen, wenn man die Römer als Kenner des Sauerkrauts und auch darin als unſere Lehrmeiſter mit Herrn Mone (Bad. Urgeſch. 1. S. 48. 98) aufführt. Eine andere Streitfrage herrſcht über den Brockelkohl, broccoli oder cavoloſiore der Italiäner, braunrothe Varietät des Blumenkohls (vergl.

Rumohr Geiſt d. Kochkunſt S. 128. 129.). Ich finde ihn in dieſer kurzen Beſchreibung des Plinius 19, 140. 141. „der pompejaniſche Kohl iſt ziemlich ſchlank, der Stengel an der Wurzel dünn, wird aber zwiſchen den Blättern dicker; dieſe ſtehen ziemlich weitläufig und ſind ſchmal, aber ihre Habe liegt in der Zartheit," wie den Wirſing in dieſer: „cumaniſcher Kohl mit aufſitzendem Blatte d. h. ohne Stiel und von auseinander ſtehendem Kopfe." Reynier in Landwirth. d. alt. Völker S. 117. will aus der Miſchna (de votis 6, 10) ſchließen daß der Broccoli orientaliſchen Urſprungs und in Paläſtina gebaut worden ſei und S. 238. beſtimmt wiſſen daß die Griechen weder das Kohlhauptkraut noch den Blumenkohl und den Broccoli noch die gewöhnliche oder Erdkohlrübe gekannt haben. Auch Link (in Schrift. d. berlin. Akad. 1820. S. 16) findet keine Spuren von Blumenkohl, denn die cyma, welche man dafür habe deuten wollen, ſei eine Art von Sproſſenkohl und Proſper Alpin rede von Blumenkohl in Aegypten als einem neuen Ereigniſſe, die Blumenſtiele hätten die Alten dadurch gebleicht daß ſie die Blätter darum zuſammen gebunden und ſie dann genoſſen. Von dieſem Kohle ſpricht Plinius 20, 90. „von allen Kohlarten iſt am ſüßeſten die cyma, obgleich ſie für unbrauchbar, ſchwer zu kochen und den Nieren nachtheilig gilt, auch das iſt nicht wegzulaſſen daß das Waſſer der abgekochten, zu ſo vielerlei Brauch gelobten, auf die Erde gegoſſen übel riecht." Wir leſen ferner bei demſelben 19, 137. „der Kohl treibt Sproſſen, cymas, nach dem erſten Schnitte im nächſten Frühlinge, das ſind eine Art von zarten und delicaten Stengelchen, des Apicius Schwelgerei und durch ſein Dahinwirken auch den Regenten Druſus anekelnd, worüber ihn ſein Vater Tiberius zurechtwieß. Nach dem Sproſſe erfolgen aus demſelben Kohle Sommer-, Herbſt- und bald Winterſtengel, dann wieder Sproſſen, denn keine Art iſt gleichmäßig tragbar, bis der Kohlſtock in Folge ſeiner Fruchtbarkeit aufgerieben wird." *Πρωτότομοι καυλοὶ* auch bei Galen. de comp. medic. sec. loca 10 p. 331. und *καυλοὶ κράμβης πρωτοτόμου* als Friedenszeichen bei Philodem. in Anthol. Palat. 9, 412. Die Kohlſtengel galten als

nahrhaft und damit genährte Kinder ſollten ſchneller groß werden (Geopon. 12, 17, 7. Serapio 3, 2. Crescent. 6. cap. de caulibus). Zubereitung nach Apicius 3, 9: Die abgebrühten Stengel werden zweimal durchſchnitten und mit den Blättern geſchmort in einer Brühe von Koriander, Zwiebel, Kümmel, Pfeffer, Roſinenſaft oder eingekochtem Moſte und mäßig Oel; oder mit Fiſchlake, Oel, Lauterwein, Kümmel gewürzt, mit Lauch und grünem Koriander überſtreut, wenn man den Lauch nicht mitkochen will, auch grüne Oliven kann man zufügen und einen Wall thun laſſen; auch kann man einen Guß von abgeſottener Waizengraupe mit Pineolen und Roſinen drüber machen. Der Schwarzkohl, holus atrum, smyrnium olus atrum L. wurde in Rom häufig gegeſſen roh und gekocht mit Oel und Fiſchlake und etwas Wein oder Eſſig und eingemacht ehe die Blumen aufgebrochen, Galen. fac. alim. 2, 52. Col. 12, 7. 58. Mehr davon unter Wurzelgemüſen. —

Körbel, scandix australis L. Orientaliſche, wildwachſende, wolriechende Gemüſepflanze der Griechen, noch heute unter dem Namen σκάνδιξ bekannt, womit Euripides Mutter gehandelt haben ſoll (Plin. 22, 80. nach Aristophan. Acharn. 478), von Theophraſtus 7, 7, 1. 7, 8, 1. und Plinius 21, 89. unter krautartigen Pflanzen nur genannt, aber von Dioskorides 2, 167. als bitterliches, wildwachſendes Gemüſe bezeichnet, das roh und gekocht gegeſſen werde, Magen und Unterleibe dienlich ſei. Verſchieden iſt Aniskörbel, sc. odorata L. mit zu Salat und Spinat geeigneten Wurzeln und Blättern, und unſer Gartenkörbel, sc. cerefolium L. χαιρέφυλλον der Alten, Plin. 19, 170. von Apicius als Gewürz gebraucht. Vergl. oben S. 29 und Spreng. ad Dioscor. p. 468. 469. —

(Fortſetzung folgt.)


T.
Salate
DATE DU

Photomount
Pamphlet
Binder
Gaylord Bros.
Makers
Syracuse, N. Y.
PAT. JAN 21, 1908

I605H Schuch, C.T.
S38 Gemüse und Salate
~~1853~~ ~~Alten.~~ ~~622~~
1.Abt.

NAME DATE